



### VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

**Château Ka** Nr 4657  
Source Blanche, 2015

**119:-**  
Flaska, 750 ml

**Libanon, Bekaa**

Fruktig, nyanserad smak med inslag av gula päron, mimosablommor, galiamelon, örter och apelsin. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller till fågel.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÅGEL



FISK

#### Säljstart

2018-06-01

#### Alkoholhalt

13,5 %

#### Färg

Ljus, gul färg.

#### Doft

Fruktig, nyanserad doft med inslag av gula päron, mimosablommor, galiamelon, örter och apelsin.

#### Råvaror

45% sauvignon blanc, 25% viognier, 23% muscat och 7% chardonnay.

#### Sockerkhalt

<3 g/l

#### Producent

Kassatly Chtaura



Chatta med oss

**Om producenten**

Château Ka omfattar 70 hektar och grundades av Akram Kassatly 2005. Akram studerade till vinmakare i Bourgogne på 1960-talet, men längtade efter att kunna producera vin i sitt hemland Libanon, vilket var svårt så länge det rådde krig i landet. Vinmakare är Jean Tannoury.

**Leverantör**

AB Wicked Wine Sweden

**Tillverkning/Vinifiering**

De olika druvsorterna vinifierades separat. Druvorna sorterades och pressades varsamt. Jäsningen skedde vid en temperatur av 17°C.

**Skörd**

Druvorna skördades för hand i augusti och september.

**Odlingsområde**

Bekaadalen ligger i den östra delen av Libanon, och sträcker sig mellan Libanonbergen och bergskedjan Antilibanon.

**Jordmån**

Kalksten och lera.

**Kr/l - jämförpris**

158,67



Chatta med oss