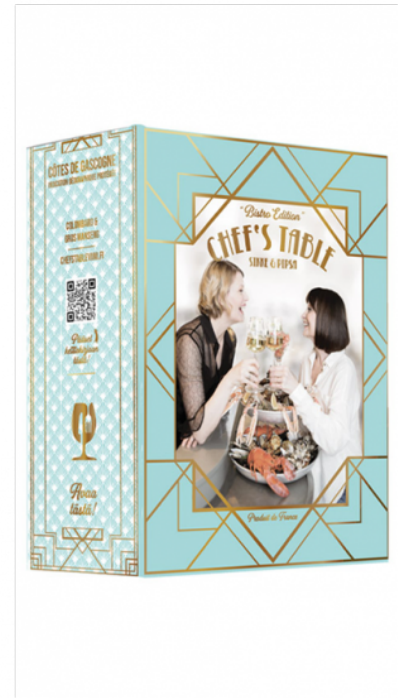


# Chef's Table Sikke & Pipsa Bistro Edition

Yhdessä Sikke Sumarin ja Pipsa Hurmerinnan kanssa luotu monipuolinen Chef's Table Bistro Edition -valkoviini on Chef's Table viiniperheen uusi tulokas. Se on ylistys rennolle, maistuvalla ranskalaisella bistro-keittiöllä ja elämänilolla. Lähtökohtana oli luoda laadukas valkoviini, joka sopii nautiskeluun, illallispöytään ja ruoanlaittoon. Viinin ympärille on luotu konsepti, johon kuuluu mm. digitaalinen keittokirja resepteineen sekä soittolista, jota voi kuunnella kokkailun ja illallisen lomassa. Lounais-Ranskalaiselle Gasconyn alueelle tyypillisistä Colombard ja Gros Manseng -rypäleistä tehty viini on ainoa laatuaan Alkon valkoviinivalikoimassa. Rypäleet täydentävät toisiaan saumattomasti, Colombard tuo viiniin rapeaa raikkautta ja Gros Manseng puolestaan kypsiä hedelmäisiä aromeja, syvyyttä ja tekstuuria. Viini on kypsynyt terästankissa hiivasakkansa päällä usean kuukauden ajan, mikä lisää viinin syvyyttä ja rakennetta. Vegaaninen Chef's Table Bistro Edition -viini sopii kaikille viinistä nauttiville niin mutkattomaan illanviettoon ja seurusteluun kuin vaativimmillekin illallisille. Raikas ja ryhdikäs valkoviini sopii erityisen hyvin esimerkiksi kalan, äyriäisten sekä muiden merenelävien kanssa.



## Tuotetiedot

**Maa:** Ranska

**Tuontantoalue:** IGP Gascogne

**Rypäle/rypäleet:** Colombard, Gros Manseng

**Vuosikerta:** 2020

**Sokeri:** 5 g/l

**Happo:** 7.5 g/l

**Alkoholi:** 11%

**Pullokoko:** 3000 ml

**Korkki:** Hana

**Alko ID:** 523598

**Hinta:** 34,88 €

**Väri:** Vaaleankeltainen

**Tuoksu:** Sitruksinen, kevyen aprikoosinen, yrttinen, viheromenainen, kerroksellinen

**Maku:** Kuiva, raikas, hapokas, tasapainoinen

**Ruokasuositukset:** Kala, Rapu, Tapas