

## Querciabella

Querciabella, grunnlagt i 1974, nyter stor anerkjennelse fra verdens mest prestisjetunge kritikere og vinkjennere for sine biodynamiske viner: Mongrana, Chinati Classico, Palafreno, Batar og Camartina. Querciabella er kompromissløse i jakten på kvalitet, bærekraft og troverdighet og har i snart 20 år jobbet biodynamisk. Vinene er også 100% veganske, altså ingen produkter fra dyreriket er blitt brukt i noe ledd. Takket være Sebastiano Cossia Castiglionis visionære lederskap kan Querciabella vise til respekt for det tradisjonelle, men drevet av fremoverlent og naturlig vinmaking i verdensklasse.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Querciabella Batàr</b> - Gyllengul farge. Duft av gule steinfrukter, melon, honning og sitrus. Frisk, ren og kompleks med smak av gule steinfrukter, melon, honning og sitrus.	kr. 802,80	10136101	5101225	158086
<b>Rødvin (75 cl)</b>				
<b>Querciabella Mongrana</b> - Middels rød farge. Duft av røde bær, urter og krydder. Fruktig og frisk munnfølelse med nydelig frukt og konsentrasjon. Strukturert med flott lengde.	kr. 256,80	10084101	5100359	150399
<b>Querciabella Turpino</b> - Dyp rubinrød farge. Aromaer av røde og mørke bær, urter og streif av fat. Smak av mørke røde bær, urter og hint av fat. Kompleks og fyldig med god syre og struktur.	kr. 402,20	10136401	5100383	158087
<b>Querciabella Chianti Classico Riserva</b> - Dyp, mørkerød farge. Aroma av røde og mørke bær, krydder, noe fat og urter. Fast munnfølelse med smak av kirsebær, god frukt og konsentrasjon som sitter lenge.	kr. 410,40	10136201	5100375	
<b>Querciabella Camartina</b> - Dyp mørk rød farge. Kompleks aroma av mørke bær, urter, krydder og streif av fat. Kompleks og konsentrert. Balansert og strukturert, god lengde. Smak av mørke røde bær og noe krydder.	kr. 802,60	10136001	5101233	158085
<b>Querciabella Chianti Classico</b> - Middels dyp rød farge. Aroma av syltlige kirsebær, urter og streif av fat. Fruktig og frisk, god struktur og lengde. Smak av kirsebær, urter og hint av fat. Fast avslutning.	kr. 323,50	10136301	5100367	



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 [www.bestcellars.no](http://www.bestcellars.no)