

# Oddbird, Sparkling Blanc de Blancs, Liberated from alcohol

## Languedoc-Roussillon

Languedoc dækker over et kæmpemæssigt sydfransk område. Mod sydvest grænser det op til Roussillon og mod øst op til Provence og Rhône. Vinmæssigt kender vi typisk vinene herfra som Vin de Pays og Vin de Pays d'Oc og så sker der en del nytænkning inden for vin her i Languedoc. Her har været dyrket vin siden romertiden men det er også her, at gamle kvantitativt højtydende vinstokke rives op og erstattes af nye druesorter. De fleste vinmarker er "naturligt økologiske", om end mange ikke er certificerede økologiske. Klimaet her har bare, som i resten af Sydfrankrig, altid været så velegnet til vindyrkning, at de fleste former for kunstgødning er både ukendt og overflødig. Der er et væld af druer i spil i vinene herfra, naturligvis de typiske sydfranske men også øvrige franske blå druer som Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot samt spanske Macabeo - grønne druer er Chardonnay og Picpoul foruden de for området typiske Rousanne og Marsanne.

## Oddbird

Oddbird er et svensk vinhus, der udvikler, producerer og distribuerer premium vine – helt uden alkohol. Visionen er, at flere får øjnene op for vine uden alkohol og dermed gå imod de stærke fordomme, der er om alkoholfri vine. Af samme årsag kalder Oddbird da heller ikke sine vine for alkoholfri. I stedet fremstiller vinhuset "vine, der er befriet fra alkohol" og vil med sin høje kvalitet demonstrere, at det er mere end muligt at nyde et godt glas vin, også uden alkohol.

## Vinen

Oddbird Blanc de blancs

Her har vi at gøre med en skøn, boblende vin, der giver en ægte Champagne-oplevelse – samtidig med at den er helt fri for alkohol. Vinen er fremstillet på 100% Chardonnay-druer og er en kompleks, sprød og tør oplevelse med toneangivende noter af Granny Smith-æbler, honning og lime.

Meget velegnet som velkomstdrink eller til dessert. Også et godt akkompagnement til lette retter, f.eks. med fisk, skaldyr eller kylling.

## Lagring

Druerne kommer fra Languedoc-Roussillon-regionen i Frankrig. Vinen er lagret i op til 12 måneder.

Som naturen havde tænkt det

Det er et håndværk at fremstille moderne vine i verdensklasse – uden alkohol. Vinfremstilling er formet af tradition og gjort muligt gennem innovation. En karakteristisk, ren smag med høj kompleksitet sker ikke bare lige. Det omfatter en naturlig vinfremstillingsproces med minimal behandling. Det tager tid, passion og udelt opmærksomhed på enhver lille detalje. Lige fra valget af druer og vinmark til fermentering, alkohol-befrielse og aftapning på flaske.

\*Bemærk, at vinen indeholder under de lovkravsmæssige 0,5% vol. alkohol. Der kan derfor være ganske minimale mængder alkohol i vinen.\*

Vinifikation:

Fremstillet med traditionelle metoder. Lagret i op til 12 måneder.

Smagenoter:

Vinen er fremstillet på 100% Chardonnay-druer og er en kompleks, sprød og tør oplevelse med toneangivende noter af Granny Smith-æbler, honning og lime.



## Fakta

Årgang

Varenr.: 1021725

Område: Frankrig, Languedoc, Languedoc-Roussillon

Drue: Chardonnay

Alkohol: 0 %

Web: [oddbird.com/](http://oddbird.com/)