

Loire , - spørsmål og svar

1. Hva heter druen for rød Sancerre?
- Pinot Noir.
2. Hvilke fire soner kan vi dele Loire inn i?
- Nantes, Touraine, Anjou-Saumur og Øvre Loire.
3. Hvilken drue brukes i Muscadet Sevre-et-Maine?
- Melon de Bourgogne.
4. Hvilket jordsmonn finner vi i Sancerre & Pouilly Fumé?
- Silex, flint, kalkstein og kimmeridgekalk.
5. Nevn noen rødvinndruer som brukes i Loire.
- Cabernet Franc/ Gamay/ Pinot Noir/ Grolleau/ Cabernet Sauvignon/ Pineau d'Aunis/ Côt/ Négrette.
6. Hva kjennetegner en typisk hvit Sancerre?
- Er kjent for sin friskhet, høye syre, og aromaer av sitrus, stikkelsbær og ofte en mineralitet som minner om flint.
7. Hva er en karakteristisk smak i viner laget av Cabernet Franc fra Loire?
- Viner laget av Cabernet Franc fra Loire har ofte aromaer av røde bær som kirsebær og bringebær, grønne urter, en distinkt jordlig tone og en moderat til høy syre med relativt lette tanniner.
8. Hva kjennetegner en Vouvray-vin?
-Vouvray-viner, laget av Chenin Blanc, kan variere fra tørre til søte og til og med musserende. De tørre vinene er friske og mineralske med smaker av epler, pære og honning, mens de søtere variantene kan ha rike smaker av aprikos og honning.
9. Hvilken type vin er Saumur kjent for, og hvilke druer brukes?
- Saumur er kjent for både sine røde og musserende viner. De røde vinene lages hovedsakelig av Cabernet Franc, mens de musserende vinene, kjent som Saumur Mousseux eller Crémant de Loire, ofte lages av en blanding av Chenin Blanc, Chardonnay og Cabernet Franc.
10. Hva er typisk for en vin fra appellasjonen Chinon?
- Viner fra Chinon, som primært lages av Cabernet Franc, er kjent for sine elegante og fruktige smaker med aromaer av røde bær, grønn paprika, urter og en jordlig karakter. Disse vinene kan variere fra lette og fruktige til mer strukturerte og komplekse, avhengig av jordsmonn og vinmakingsteknikker.