Vin fra Danmark
Regional vin Fyn BGB

Fremstillet og tappet af
Vrangbækgaard Vin Aps, 5883 Oure
CVR nummer: 42389285
www.vrangbaekgaard.dk

Lot nr: 26-03
Indeholder sulfitter
Energiindhold: **E** 335 kJ / 80 kCal

Næringsindhold og ingrediensliste:

Indhold: 75 cl

13,9%
vol. alkohol

Læs mere om Fremtids Vine

Solaris Orange

2025

FREMTIDS VINE

VRANGBÆKGAARD VIN

Læs mere om Vrangbækgaard

Solaris Orange 2025

Orangevin
(hvidvin lavet som rødvin).

Vinen er et blend af Solaris og Muscaris. Mosten gærer 2 uger med drueskallerne inden presning.
Herved udtrækkes tanniner og fenoler fra skallerne. Dette giver hvidvinen samme karakter som rødvin.

Vinen har lagret 9 mdr. på egefad.

Vinen er frisk med en duft af appelsinskal, honning og Earl Gray.

Vinen er tør.
Servering: 15°C (som rødvin)

Bæredygtig dansk vin

Vin fra Danmark
Regional vin Fyn BGB

Fremstillet og tappet af
Vrangbækgaard Vin Aps, 5883 Oure
CVR nummer: 42389285
www.vrangbaekgaard.dk

Lot nr: 26-03
Indeholder sulfitter
Energiindhold: **E** 335 kJ / 80 kCal

Næringsindhold og ingrediensliste:

Indhold: 75 cl

13,9%
vol. alkohol

Læs mere om Fremtids Vine

Solaris Orange

2025

FREMTIDS VINE

VRANGBÆKGAARD VIN

Læs mere om Vrangbækgaard

Solaris Orange 2025

Orangevin
(hvidvin lavet som rødvin).

Vinen er et blend af Solaris og Muscaris. Mosten gærer 2 uger med drueskallerne inden presning.
Herved udtrækkes tanniner og fenoler fra skallerne. Dette giver hvidvinen samme karakter som rødvin.

Vinen har lagret 9 mdr. på egefad.

Vinen er frisk med en duft af appelsinskal, honning og Earl Gray.

Vinen er tør.
Servering: 15°C (som rødvin)

Bæredygtig dansk vin

Vin fra Danmark
Regional vin Fyn BGB

Fremstillet og tappet af
Vrangbækgaard Vin Aps, 5883 Oure
CVR nummer: 42389285
www.vrangbaekgaard.dk

Lot nr: 26-03
Indeholder sulfitter
Energiindhold: **E** 335 kJ / 80 kCal

Næringsindhold og ingrediensliste:

Indhold: 75 cl

13,9%
vol. alkohol

Læs mere om Fremtids Vine

Solaris Orange

2025

FREMTIDS VINE

VRANGBÆKGAARD VIN

Læs mere om Vrangbækgaard

Solaris Orange 2025

Orangevin
(hvidvin lavet som rødvin).

Vinen er et blend af Solaris og Muscaris. Mosten gærer 2 uger med drueskallerne inden presning.
Herved udtrækkes tanniner og fenoler fra skallerne. Dette giver hvidvinen samme karakter som rødvin.

Vinen har lagret 9 mdr. på egefad.

Vinen er frisk med en duft af appelsinskal, honning og Earl Gray.

Vinen er tør.
Servering: 15°C (som rødvin)

Bæredygtig dansk vin