



CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY NV

Art. nr 7520

Pris 99,00 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Mousseerande viner

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Ljust gul färg. Ett elegant och fruktigt mousseerande vin. Intensiv och frisk doft av citrus, grapefrukt, päron, gula äpplen och brioche. Strukturerad syra. Smak av både citrus, päron, nektarin och persika. Härlig mognad och fina bubblor.

Tillverkning Vinet är gjort enligt den traditionella Champagnemetoden med en andra jäsning i flaskan. Basvinet lagras på ståltank för att låta den friska aromatiska frukten dominera i vinet.

Lagring Vinet lagrades minst 12 månader på sin jästfällningen innan degorgering

Passar till Som aperitif eller till friska rätter med fisk, skaldjur eller vilt.

Information Man arbetar efter Rudolf Steiners lära om biodynamisk odling, då allt arbete i vingården och i vineriet är ekologiskt. Domaine Ferand Engel strävar efter att störa jorden så lite som möjligt och använda ett jordbruk som gör att faunan återväxer och blomstrar. Få vingårdar är så medvetna och arbetar så hårt för en bättre miljö.

