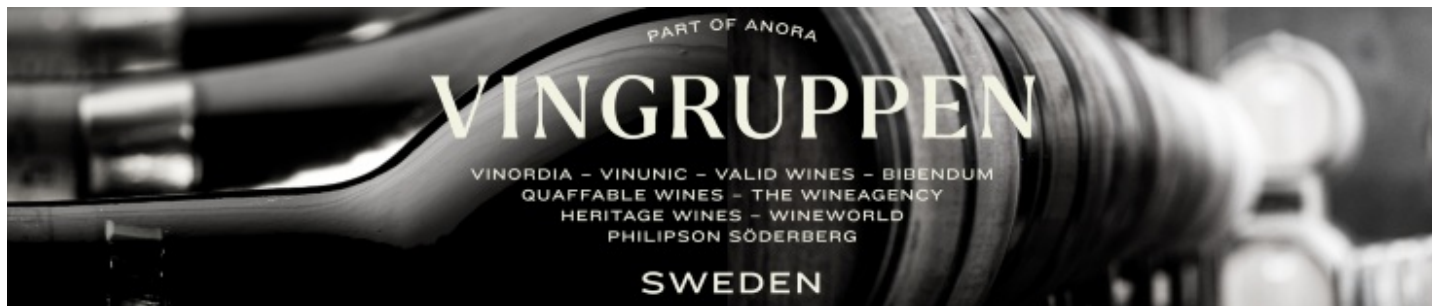




CRÉMANT D'ALSACE TRILOGIE 2013

Art. nr 77715

Pris 289,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Mousseerande viner

Druvor Chardonnay 80%, Pinot Noir 10%,
Pinot Gris 10%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Intensiv gul, gyllene färg. Elegant och fruktig doft med inslag av citrus, mineralitet, mandel och smör. Smaken är frisk och välstrukturerad med krämig mousse. Inslag av brioche, rostat bröd, hasselnötter, mogen frukt och tryffel. Balansen mellan friskhet och rundhet är optimal.

Tillverkning Det unika med det här vinet är att det fermenterats tre gånger, varav två gånger i flaska. Det har legat på jästfällning i tre år. Ingen dosage är tillsatt. Detta är världens enda trippelfermenterade vin. Man vill inte ha med stjälkar och kärnor i pressen som kan ge för mycket tanninstruktur. Det färdiga vinet skall var mjukt, krämigt och elegant.

Passar till Vinet passar som aperitif och till skaldjursrätter, så som ostron och kammusslor.

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.

