



## DOPFF PINOT GRIS 2022

**Art. nr** 89648

**Pris** 179,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Dopff au Moulin

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Vegan, Hållbarhetscertifierat

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Pinot Gris 100%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Totalsyra** 6 g/l

**Restsocker** 3,5 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Uttrycksfull, elegant och något blommig doft med inslag av gula äpplen, rosor, röd frukt och mineral. Smaken är torr, komplex och välbalanserad med en fin fruktsyra och intensitet. Lång eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar innan det genomgår en försiktig filtrering.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C. Pinot Gris är en utmärkt allrounddruva och passar till mycket som man vanligtvis parar ihop med rött vin, som vilt, kalv, ljust kött och fågel. Det förhöjer även feta tillbehör som såser och risotto tack vare sin balans mellan dess feta underton och friskhet.

## Om producenten

Få firmor kan skryta om både ett så anrikt förflutet och så många ikoniska innovationer som Dopff au Moulin. På många sätt kan man påstå att hela Alsace idag bär Dopffs prägel eftersom de var först med att producera Crémant d'Alsace och även först med att buteljera sina viner på de avlånga "flûte"-flaskor som idag enligt lag pryder samtliga av regionens viner.

Deras storlek och svåröverträffade långvariga erfarenhet gör att de har tillgång till många av områdets bästa Grand Cru-lägen, inte minst Schoenenbourg där de själva äger 15 hektar sedan många generationer tillbaka.

