



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ NV

Art. nr 56461

Pris 139,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Mousserande rosé

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 7,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft av jordgubbar, smultron och körsbär samt brioche. En fin syra och ett elegant och mjukt vin med krämig mousse. Ett härligt fräscht och balanserat vin med fin eftersmak.

Tillverkning Det stilla vinet ligger på sin jästfällning i 4 månader före buteljering, sedan ytterligare 18 månader flasklagring innan degorgering. Vinet buteljerar på vintern.

Passar till Njut av detta vin som aperitif och till olika tilltugg.

Om producenten

Ekologiskt med respekt för naturen

Domaine Fernand Engel är ett familjeföretag med tre generationer verksamma på egendomen, bland dem grundaren, Fernand Engel. Man gör vin enbart på druvor från de egna vingårdarna, som finns i sex olika Alsace-byar och sammanlagt omfattar ca 40 hektar i den jordmånsmosaik som är typisk för Alsace – här finns mängder av jordarts typer representerade.

Man har inriktat sig på organisk odling och skördar för hand. Allt i vingården är ekologiskt, biodynamiskt och återvunnet. Domaine Fernand 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.

Domaine Engel producerar viner på alla de sju Alsace-druvorna; Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat d'Alsace, Tokay pinot gris, Gewurztraminer och Pinot noir.

En tredjedel av årsproduktionen går på export, resten säljs i Frankrike – mycket av detta direkt från gården. Vineriet ligger vid den berömda Route de Vin och man har mängder av besökare – över 10.000 kunder besöker egendomen varje år!

