



CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY NV

Art. nr 7520

Pris 165,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Mousserande viner

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Ljust gul färg. Ett elegant och fruktigt mousserande 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 och kyckling.

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.

