

## CRÉMANT D'ALSACE TRILOGIE 2010

Art. nr: 77715

Pris: 223,20 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Frankrike

Producent: Domaine Fernand Engel

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

Karaktär: Fin, elegant och mycket fruktig doft med tydliga citrustoner. Smaken är frisk och välstrukturerad med krämig mousse. Inslag av mineral, brioche, rostat bröd, mandel och tryffel.

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.

Alkoholhalt: 12%

### 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 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.

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!

