

DOPFF BRUT CUVÉE JULIEN NV

Art. nr 1031949

Pris 66,80 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Mousse­rande viner

Druvor Chardonnay 55%, Pinot Blanc 45%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 8 g/l

Restsocker 4,6 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär En generös och något blommig doft. Ett torrt, fylligt och elegant vin med delikata små bubblor.

Tillverkning Endast den första pressningen "Cuvée" används till denna crémant. Musten jäser i ståltank. Sedan blendas vinet och den andra jäsningsen påbörjas i flaska, enligt Méthode Traditionelle. Druvorna handplockas och pressas försiktigt.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i flaska under 24 månader, vilket är dubbelt så lång tid som minimikravet för Crémant d'Alsace.

Passar till Serveras kylt vid 8°C. Vinet passar utmärkt som sofistikerad aperitif till festliga tillfällen eller till lättare förrätter, som exempelvis fiskterrin, men även till klassiska maträtter från Alsace som Choucrote Royale.

Information Originalreceptet skapades av Julien Dopff, som var den som initierade Méthode Traditionelle i Alsace.

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.

