



DOPFF BRUT CUVÉE JULIEN NV

Art. nr 1033113

Pris 144,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Crémant de Alsace, Frankrike

Varukategori Mousserande viner

Druvor Pinot Noir , Auxerrois , Pinot Blanc

Alkoholhalt 12%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Med en blek ton av halm till färgen och en generös och något blommig doft presenterar dessa delikata små bubblor ett torrt, fylligt och elegant vin.

Tillverkning Druvorna handplockas och pressas försiktigt. Den första jäsningen sker i ståltankar med kontrollerad temperatur. Sen följer vinifieringen den traditionella metoden - en andra jäsning i flaskan. Degorgering (avlägsnande av jästsediment i flaskan) görs efter 18 månader och ingen dosage (socker) tillsätts.

Passar till Vinet passar utmärkt som aperitif till festliga tillfällen eller till lättare förrätter.

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.

