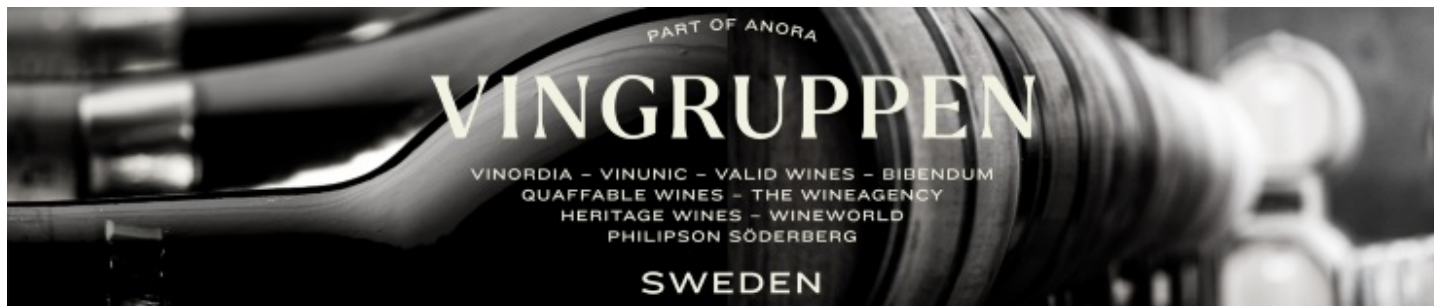




DOPFF BRUT CUVÉE JULIEN

Art. nr 7410

Pris 89,00 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Crémant de Alsace, Frankrike

Varukategori Mousseerande viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Druvor Chardonnay 55%, Pinot Blanc 45%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 8 g/l

Restsocker 4,6 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Vackert halmgul med små delikata bubblor. En generös och något blommig doft. Torr, fyllig och elegant vin med harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördas för hand och pressades skonsamt. Endast den första pressningen "Cuvée" används till denna crémant. Musten fick jäsa i ståltank, sedan blendas vinet och den andra jäsningen påbörjades i flaska, enligt Méthode Traditionelle. 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 vid 8-10°C som aperitif eller till lättare rätter av fisk eller skaldjur.

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

