

DOPFF BRUT CUVÉE JULIEN EKO NV

Art. nr: 7410

Pris: 109,70 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Frankrike

Producent: Dopff au Moulin

Druvor: Auxerrois 50%, Pinot Blanc 50%

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 (avlägsning av jästsediment i flaskan) görs efter 18 månader för helflaska och 12 månader för halvflaskan.

Alkoholhalt: 12%

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.

