



DOPFF PINOT BLANC 2022

Art. nr 1031947

Pris 139,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Skruvkork

Druvor Pinot Blanc, Auxerrois

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 0,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig något blommig doft med inslag av grön frukt, citrus, äppelblom och örter. Smaken är torr och elegant med en diskret fruktighet som balanseras av en fräsch syra. Lätt och harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressas omedelbart efter skörd och musten jäser sedan i temperaturkontrollerade ståltankar. Följande vår filtreras vinet innan det buteljeras.

Passar till Serveras vid 10-12°C och passar utmärkt till säsongens vita sparris, fisk och traditionella rätter från Alsace som sniglar och grodlår. Eller varför inte matcha med sushi eller sashimi? Passar även bra till aromatiska asiatiska rätter som thailändska vårrullar.

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.

