



DOPFF VIN ORANGE GEWURZTRAMINER 2021

Art. nr 1031950

Pris 319,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Orangevin

Förslutning Naturkork

Druvor Gewurtztraminer

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Uttrycksfull och komplex doft med toner av rosor, viol och peppar. Smakrik, torr och kraftfull, med aromer som kommer tillbaka från doften. En vacker angenäm syra och en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna avstjälkas innan de krossas och får spontanjäsa under sex veckor.

Lagring Vinet lagras på sin jästfällning i 600L ekfat, så kallad demi-muid. Vinet är ofiltrerat.

Passar till Serveras vid 14°C som aperitif till lufttorkad skinka, chark och gärna marconamandar. Passar även utmärkt till kraftfulla fiskrätter eller lättare kycklingrätter, gärna med aromatiska inslag.

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.

