

## PINOT BLANC 2018

**Art. nr** ZH4601

**Pris** 139,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Zind-Humbrecht

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Blanc 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 3,9 g/l

**Restsocker** 2,1 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Doftar lätt av päron och lite honung. Elegant, silkig och mineralrika toner.. Syran är diskret och man får ett torrt, friskt avslut.

**Tillverkning** Naturlig jäst och lång jäsning. Lätt filtrering innan vinet hamnar på flaska.

**Passar till** Vinet passar bra till lax eller tonfisk. skaldjur och milda ostar.

## Om producenten

### "Universums främste vinproducent"

Domaine Zind-Humbrecht grundades 1959 i och med att Léonard Humbrecht gifte sig med Geneviève Zind. Familjen Humbrecht har en historia i vinbranschen sen början på 1600-talet och idag är det Léonards son, Oliver Humbrecht som är ansvarig för företaget och vinmakningen.

Zind-Humbrechts vineri är beläget i byn Turckheim. Företaget tillhör de främsta i området och vinmakaren Olivier Humbrecht förfogar över några av Alsace bästa lägen. De mest kända vingårdarna är Clos-St-Urbain i Rangen, samt Brand, Hengst, Goldert, Herrenweg och Heimbourog, alla utom de två sistnämnda med Grand Cru-status.

Domaine Zind-Humbrecht är certifierad av kontrollorganet Biodyvin som biodynamisk odlare. Zind-Humbrechts kraftfulla, koncentrerade och välbalanserade viner är unika i sin nobla elegans – här finns inte ett uns av den övertydliga syra som annars kan föra alsaceviner nära det banalas gräns.

Vinkritiker världen över öser beröm över Olivier Humbrecht: "One of ten of the best winemakers on planet earth!" säger till exempel Robert Parker. Och Wine Magazine går ett steg längre och kallar Olivier Humbrecht "universums främste vinproducent".

