

## PINOT GRIS RÉSERVE 2020

**Art. nr** 86224

**Pris** 127,50 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Fernand Engel

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Pinot Gris 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 4,3 g/l

**Restsocker** 14,4 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Intensiv doft av vanilj, exotiska frukter och lite pepprig rökighet. Frukten känns solmogen med inslag av vanilj och lakris. Vinet är välbalanserat med en pigg syra.

**Tillverkning** Druvorna skördas för hand och skördeuttaget hålls mycket lågt. Druvorna från de olika vingårdarna pressas och jäses separat. Vinstockarnas ålder ligger mellan 11 och 27 år.

**Lagring** Vinet får ligga på sin jästfällning i ståltankar i 8 månader. Lätt filtrering vid buteljering.

**Passar till** Druvan Pinot Gris är en av de fyra nobla druvorna i Alsace och en druva som kan lösa många problem! Den är kryddig och kraftig på samma gång och kan möta de flesta köttslag. Druvan ger ofta vinet en guldig nyansering och en högre alkoholhalt. Druvan har en naturlig fetma som balanserar den höga syran som gör att den kan kombineras bra med kryddiga rätter som indiskt, asiatiskt eller mexikanskt. Detta vin är idealiskt till bufféer där massor av smaker och kulturer möts, många sommelierer rekommenderar druvan till det svenska julbordet bland annat. Pinot gris passar till det mesta och det svåra!

**Information** Man arbetar efter Rudolf Steiners lära om biodynamisk odling, då allt arbete i vingården och i vineriet är ekologiskt. Domaine Ferand Engel strävar efter att störa jorden så lite som möjligt och använda ett jordbruk som gör att faunan återväxer och blomstrar. Få vingårdar är så medvetna och arbetar så hårt för en bättre miljö.



## Om producenten

### Ekologiskt med respekt för naturen

Domaine Fernand Engel är ett familjeföretag med tre generationer verksamma på egendomen, bland dem grundaren, Fernand Engel. Man gör vin enbart på druvor från de egna vingårdarna, som finns i sex olika Alsace-byar och sammanlagt omfattar ca 40 hektar i den jordmånsmosaik som är typisk för Alsace – här finns mängder av jordarts typer representerade.

Man har inriktat sig på organisk odling och skördar för hand. Allt i vingården är ekologiskt, biodynamiskt och återvunnet. Domaine Ferand Engel strävar efter att störa jorden så lite som möjligt och använda ett jordbruk som gör att faunan återväxer och blomstrar. Få vingårdar är så medvetna och arbetar så hårt för en bättre miljö.

Domaine Engel producerar viner på alla de sju Alsace-druvorna; Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat d'Alsace, Tokay pinot gris, Gewurztraminer och Pinot noir.

En tredjedel av årsproduktionen går på export, resten säljs i Frankrike – mycket av detta direkt från gården. Vineriet ligger vid den berömda Route de Vin och man har mängder av besökare – över 10.000 kunder besöker egendomen varje år!