

RENAISSANCE SYLVANER 2018

Art. nr EF1801

Pris 149,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sylvaner 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 4,8 g/l

Restsocker 3,7 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär En fruktig doft av honungsmelon, citrusfrukter, grapefrukt och krusbär. Med inslag av mineralitet, hasselnötter och brioche. Smaken bjuder på fruktiga och fräscha toner av citron grapefrukt och lite örtighet. Vinet har en hög syra och är balanserad och koncentrerad i smaken.

Tillverkning Vinet har pressats med hela klasar. Man har inte tillsatt någon jäst för att starta vinifieringen utan den naturliga jästen runt druvans skal har startat jäsningsprocessen av sig själv. Vinet jäser i 18-20 grader och ligger på sin jästfällning för vidare utveckling i 6-8 månader. Väldigt lätt filtrering före buteljering.

Passar till Vinet serveras vid 10 grader och passar som aperitif eller till pajer, sallader, kycklingrätter, skaldjursrätter eller grillad fisk.

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!

