

VINUNIC

CRÉMANT D'ALSACE BRUT CHARDONNAY NV

Art. nr 7520

Pris 189 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Mousserande viner

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Ljust gul färg. Ett elegant och fruktigt mousserande vin. Intensiv och frisk doft av citrus, grapefrukt, päron, gula äpplen och brioche. Strukturerad syra. Smak av både citrus, päron, nektarin och persika. Härlig mognad och fina bubblor.

Tillverkning Vinet är gjort enligt den traditionella Champagnemetoden med en andra jäsning i flaskan. Basvinet lagras på ståltank för att låta den friska aromatiska frukten dominera i vinet.

Lagring Vinet lagrades minst 12 månader på sin jästfällningen innan degorgering

Passar till Som aperitif eller till friska rätter med fisk, skaldjur och kyckling.

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!

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416