

CRÉMANT D'ALSACE CHARDONNAY NV

Art. nr: 7520

Pris: 149 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Frankrike

Producent: Domaine Fernand Engel

Druvor: Chardonnay 100%

Karaktär: Ett elegant och fruktigt mousserande vin. Intensiv och fräsch doft av både citrus, grape och lite bröd. Fin, strukturerad syra, fruktig och elegant. Smak av både citrus, päron och persika. Härlig mognad och fin mousse.

Tillverkning: Vinet är gjort enligt den traditionella metoden och vilar minst 12 månader på sin jästfällning. Basvinet lagras på ståltank för att ge en friskare och fräschare stil där frukten får dominera.

Lagring: Minst 12 månader på flaska

Alkoholhalt: 12%

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!

