

## PINOT BLANC RÉSERVE 2017

Art. nr: 86228

Pris: 135 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Vita torra viner

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Frankrike

Producent: Domaine Fernand Engel

Druvor: Auxerrois 95%, Pinot Blanc 5%

Karaktär: Fruktigt, moget med inslag av persika, kvitten, vanilj, kryddor och en aning brödighet. Rund intensiv frukt med diskret syra.

Tillverkning: Handplockade druvor som kall-fermenteras i temperatur 18-20°C

Lagring: Lagras på jästfällning i ståltankar i åtta månader. Filtreras varsamt innan buteljering.

Alkoholhalt: 12,5% Totalsyra: 3,7 g/l Restsocker: 7,8 g/l

---

### 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!

