



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Crémant d'Alsace Triologie 2009

Domaine Fernand ENGEL



Pris 299 kr

nr 7771501 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir

Alk. halt 12%

Jordmån Mörk kritjord ovanpå löss med djupa lager av sten och sandblandad lera

Information Druvorna till denna crémant kommer från två vingårdar i Rorschwihr med östra och sydöstra sluttningar. Vinet är ekologiskt certifierat och en "zero dosage" vilket betyder att det inte tillsatts något socker.

Karaktär Djupt guldfärgad med en attraktiv doft av mogna citroner, aprikoser, karamell, smör och rostad brioche. Smaken är frisk och fruktig med en krämig struktur och ett långt friskt avslut.

Vinifiering Crémanten är tillverkad enligt den traditionella metoden men med två jäsningsar i flaskan istället för en. Vid varje jäsningslagras vinet 18 månader på sin jästfällning.

Lagring Lagras minst 3 år på sin jästfällningen innan degorgering.

Passar till Servera som aperitif, gärna med salta tilltugg. En crémant som även är väldigt matvänlig till både fisk, skaldjur och fågelrätter.

Om producenten

Familjeegendomen Domaine Fernand Engel är beläget i centrala Alsace i byn Rorschwihr. Platsen är vacker med sina typiska korsvirkehus och ligger precis vid foten av det historiska slottet Haut-Koenigsbourg. År 1949 flyttade Fernand och Elisa till gården som tidigare tillhörde deras förfäder. Egendomen bestod då endast av några få hektar mark. Senare blev även Fernands och Elisas son Bernad och hans fru Danielle mer involverade i företaget och år 1989 exporterade de sin första flaska utanför Frankrike. 1995 tillkommer Bernads och Danielles dotter Sandrine tillsammans med sin man Xavier och de börjar utöka sin areal. De ägde då 32 hektar mark. Vid den tiden börjar de även att konvertera sina vingårdar till ekologisk odling, något som tog sin början efter att Bernad fick plötsliga allergiattacker. Deras teori var att attackerna berodde på allergi mot de bekämpningsmedel som de då använde i sina vingårdar.

Idag äger familjen 41 hektar vingårdsmark där allt är ekologiskt certifierat och arbetet sker även efter biodynamiska principer. Vinerna tillverkas enbart av egen frukt från vingårdarna som finns i 6 olika byar i Alsace, alla med just sin specifika jordmån. All skörd sker för hand och vinerna produceras på sju tillåtna druvar i Alsace så som: Riesling, Sylvaner, Gewurztraminer, Muscat d'Alsace, Pinot blanc, Pinot noir, och Tokay pinot gris. De säljer mycket av sitt vin direkt till kunder på gården medan ca en tredjedel går på export.