



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sött vin

Pinot Gris Sélection de Grain Nobles 2015

Domaine Fernand ENGEL



Pris 249 kr
nr 9310002 - 500 ml

Ursprung Alsace

Druvor Pinot Gris 100%

Alk. halt 12% **Totalsyra** 4,7

Jordmån: Kalkrik jord med mangel

Information: Beteckningen Sélection de Grains Nobles (SGN) infördes officiellt 1984 och är en av Alsaces högsta kvalitetsklassificeringar. SGN framställs uteslutande av noggrant handplockade druvor angripna av ädelröta dvs. Botrytis. Produktionen regleras strikt med krav på hög naturlig sockerhalt, handskörd och förbud mot att tillsätta socker. Druvorna till detta vin kommer från en enskild vingårdslott i Bergheim, Alsace, som har ett östligt läge med en svag sluttning.

Karaktär: Gyllengul i färgen med bärnstensskimrande reflexer. Doften är intensiv med tydliga toner av botrytis och aromer av torkad frukt, russin, exotiska frukter, vanilj och lakrits. Smaken är rik och söt men balanseras av en frisk syra som ger vinet elegans. Eftersmaken är kraftfull, komplex och mycket lång.

Vinifikation: Vingården odlas enligt ekologiska principer och är certifierad av Ecocert. Inga syntetiska ogräsmedel, bekämpningsmedel eller insekticider används. Rankorna skördas för hand och endast druvor med perfekt utvecklad ädelröta väljs ut. Druvorna pressas långsamt i pneumatisk press, musten klaras vid låg temperatur och jäsningen sker under noggrann temperaturkontroll. Vinet lagras en kortare tid innan det buteljeras på våren efter skörden. Den genomsnittliga avkastningen är endast 20 hl/ha, vilket bidrar till den höga koncentrationen.

Passar till: Serveras väl kylt, omkring 10 °C. Vinet passar utmärkt att njuta av på egen hand efter en måltid eller som aperitif vid speciella tillfällen. Passar utmärkt till desserter med choklad, pralin eller hallon.

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 druvor 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.