



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Crémant d'Alsace Chardonnay Organic

Domaine Fernand ENGEL



Pris 199 kr
nr 752001 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Chardonnay

Vinmakare Xavier Baril

Alk. halt 12%

Jordmån Rorschwihr- mörk kritjord ovanpå löss med djupa lager av sten och sandblandad lera. Orschwiller- mörk kalkhaltig jord med 15 till 20 procent granitstenar med silt, sand och lera under.

Information Chardonnaydruvorna till denna crémant kommer från vingårdar i Rorschwihr och Orschwiller med östra och sydöstra sluttningar. Vinet kan lagras i 4-5 år.

Karaktär Intensiv, frisk och fruktig doft av citron, grapefrukt och bröd med en rökig touch. Frisk smak med krämiga bubblor och inslag av citrus, päron och persika. Vinet har en markerad syra samt inslag av brioche och rostat bröd.

Vinifiering Crémanten är tillverkad enligt den traditionella metoden med en andra jäsning i flaskan. Basvinet lagras på ståltank för att låta den friska aromatiska frukten dominera i vinet. Alla druvor skördades för hand.

Lagring Lagrades minst 12 månader på sin jästfällningen innan degorgering.

Passar till Servera som aperitif, gärna med salta tilltugg. Till fisk, skaldjur och sallader.

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.