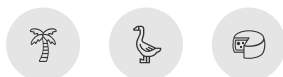




DOPFF GEWURZTRAMINER GRAND CRU BRAND DE TURCKHEIM

37620



Eksotisk mad Fois gras Ost, kraftig

BESKRIVELSE

Dopff au Moulin Gewurztraminer Grand Cru Brand de Turckheim

Dopff au Moulin har fremstillet vin i den underskønne by Riquewihr siden 1574 og er et af verdens ældste familieejede vinfirmaer. Beliggende syd og sydøst for byen Turckheim i en højde på 343 m. Jordbunden består af "Turckheim granit" med sort og hvidt glimmer og indeholder ikke meget vand. Brand dækker 58 hektar heraf ejer Dopff de 3,2 hektar. De meget stejle skråninger med granit opnår en meget hurtig solopvarmning.

De håndplukkede druer presses uden forudgående udblødning. Efter en langsom temperaturkontrolleret gæring, er vinen lagret i egetræsfade i flere måneder.

Vinen har en smuk gylden farve, og en frugtagtig aroma med røgede toner. Smagen er elegant, fin og saftig. Fyldig med kandiseret frugt og strejf af tørre druer.

Velegnet til aperitif og perfekt til foie gras, stærke oste og eksotisk mad.

International Wine Challenge 2011: GULD MEDALJE & INTERNATIONAL GEWURZTRAMINER TROPHY

Decanter World Wine Awards 2010: GULD MEDALJE

Selections Mondiales Canada 2010: GULD MEDALJE

97/100 - Decanter World Wine Award, Brand 2018

Land Frankrig	Region Alsace	Distrikt GRAND CRU BRAND	Årgang 2018
Alc % 13.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Gewürztraminer	Andet Eksklusiv	Anvendelse Eksotisk mad, Foie gras, Ost, kraftige	Drueandel Gewürztraminer 100%
Lagring Delvis fadlagret	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Sød	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			