



DOPFF CRÉMANT D'ALSACE CUVÉE JULIEN BRUT

51000



Fisk, fed



Fisk, lys



Skaldyr

BESKRIVELSE

Det var den innovative Julien Dopff der i starten af 1900-tallet fik demonstreret „methode champag- noise“ og herefter forskede i to år, hvilket frembragte forløberen til en helt ny type vin: Crémant d'Alsace. Appellationen Crémant d'Alsace blev oprettet i 1976.

Druerne til denne vin er håndplukket fra marker omkring Riquewihr og Colmar. Vinmarkerne består af veldrænet lys sandet jord.

Druerne presses hele og begrænses til 100 liter most fra 150 kg druer. Den første gæring foregår i temperaturkontrollerede ståltanke., og den anden gæring foregår i flasken. Computerstyrede gyropa- letter styrer „remuage“-processen hvor flaskerne i faste intervaller roteres og vipres for at samle gær- resterne, der herefter fjernes (dégorgement) efter 18 måneder.

Vinen har en lys gylden stråfarve, med en jævn strøm af fine bobler. Aromaen er fyldig og blomsteragtig. Smagen er tør, fyldig, og elegant mousserende med god længde.

Cuvée Julien er en dejlig frisk mousserende vin der er let at drikke. Ideel som aperitif eller til et glas ved festlige lejligheder.

89/100 - Decanter World Wine Award, Cuvée julien

Land

Frankrig

Region

Alsace

Distrikt

Riquewihr

Årgang

Non Vintage (NV)

Alc %

12.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Auxerrois, Pinot Blanc

Anvendelse

Fisk, fed, Fisk, lys, Skaldyr

Drueandel

Auxerrois 50%, Pinot Blanc 50%

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0