



DOPFF CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

51060



Fisk, lys



Fjerkræ



Skaldyr

BESKRIVELSE

Dopff au Moulin

Crémant d'Alsace Rosé, Alsace

Det var den innovative Julien Dopff der i starten af 1900-tallet fik demonstreret „methode champagnoise“ 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.

Denne Crémant d'Alsace er resultatet af en helt bestemt fremstillingsmetode med udblødning af Pinot Noir druer, der jo normalt anvendes til rødvin. Blot et døgn skindkontakt giver vinens elegante laksefarve.

Vinen har fine små bobler, og en typisk aroma for Pinot Noir med røde frugter og krydderier. Smagen er frugtagtig og vinøs med harmonisk og afbalanceret krop.

Velegnet som aperitif, til fjerkræ eller snacks.

Land

Frankrig

Region

Alsace

Årgang

Non Vintage (NV)

Alc %

12.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Pinot Noir

Anvendelse

Fisk, lys, Fjerkræ, Skaldyr

Drueandel

Pinot Noir 100%

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0