

P. Ginglinger Cremand d'Alsace Chadonnay Brut Nature (ØKO)

France, Alsace
Vintage: 2011

Appellation: AOC Cremant d'Alsace
Type: Sparkling Wine, / Cremant d'Alsace, Cremant d'Alsace
Producer: Paul Ginglinger

Harvest: Druene er håndplukket og sortert for hånd.
Wine Making / Production Method: Vinen gjennomgår en kaldfermentasjon med 100% malolaktisk fermentasjon dels på ståltanker og på barrique. Annengangsfermentasjon på et kjølig rom med remuage under 60 måneder. Denne årgangscremant er laget 100% på chardonnay fra 2011.
Aging: Lagret på bunnfall i hele 5 år.

About the Product: Druene kommer fra en bestemt parsell i nærheten av Grand Cru Eichberg i Eguisheim. Det er heller ingen dosage i denne Brut Nature som uttrykker smaken fra sine gamle vinstokker (85 år) og sin kalkholdige leire terrior.

Color: Lys gul med grønnskjær og med fine små bobler.
Aroma: Intens aroma av lime, kalkmineraler, hasselnøtt, autolyse og røyk.
Taste: Tørr, konsentrert med frisk syre og veldig fin mousse. Kompleks og balansert.

Storage: Konsumklar men kan lagres i opp mot 5 år

Grapes / Ingredients: 100% Chardonnay
Residual Sugar: 0 (0 dosage) g/l **Acid**: 7,58 g/l **Alcohol**: 12,5 %

Goes Well With:

Serving Tempeture: 6-8 °C

Vectura ID: 140939
EPD ID: 4618559
Vinmonopol ID: 5349601
Selection:
Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12