



P. Ginglinger Cremant d'Alsace Chardonnay Brut Nature (ØKO)

Paul Ginglinger

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 Temperature: 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