

Dopff & Irion Pinot Crémant d'Alsace Brut Rosé

Frankrike / Alsace / Alsace

Dopff & Irion holder til i landsbyen Riquewihr, en av de vakreste landsbyene langs vinveien - La route des vins - som snor seg gjennom Alsace. I denne lille middelalderbyen var det særlig to familier som utmerket seg; Dopff og Irion. De hadde laget vin i mer enn 300 år hver for seg da de slo seg sammen i 1945.

René Dopff brøt med de gamle vinmakerteknikkene og valgte å fokusere på terroir og ikke druetyper.

Han delte opp vinmarkene ved Château de Riquewihr i fire, og døpte de om med typisk franske navn: Les Murailles, Les Sorcières, Les Maquisards og Les Amandiers.

Vinene som ble laget etter oppdelingen av vinmarkene uttrykte hvert spesielle terroir, og siden da har hver vinmark vært dedikert til én enkelt druetype.

I dag er firmaet blant de ledende i Alsace.



Type	Musserende
Klassifikasjon	AOC Crémant d'Alsace
Produsent	Dopff & Irion
Druetyper	100% Pinot Noir
Vinifikasjon	Produksjonen foregår etter den tradisjonelle metoden, det vil si med annengangsgjæring på flaske. Annengangsgjæringen foregår i 6 til 8 uker i kjellertemperatur på 12-13 grader.
Lagring	Vinen lagres i ståltank i 5 måneder etterfulgt av 12 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 12,7 g/l Syre: 6,36 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Serveringstemperatur	7-8
Passer til	Som aperitiff eller sammen med sushi, grillet fisk og røkt laks. Passer også veldig godt til fruktdesserter.
Webside	http://www.dopff-irion.com/

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 4158301	EPD-nr 6469167	Pris Vinmonopolet kr. 239,90
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment