

Dopff & Irion Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut

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	50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois
Vinifikasjon	Druene presses hele. Vinen ligger på tanker i 6 måneder før tapping på flaske. Gjær tilsettes. Produksjonen foregår etter champagnemetoden, det vil si med annengangs gjæring på flaske.
Lagring	Vinen ligger deretter 12-15 måneder før sedimentene fjernes og den "degorgeres" og slippes på markedet.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 10,6 g/l Syre: 6,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå.
Karakteristikk	Lys gul farge med fine, lette og langvarige bobler. Duften eksponerer en intens rikhet og finesse av sitrus og grønne epler. Rund, elegant og velbalansert smak.
Serveringstemperatur	Ved 6-8° C
Passer til	Nydelig som aperitiff, men også god til fisk og skalldyr.
Webside	www.dopff-irion.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1174401	2724839	kr. 199,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	105260 Status: Lagervare	

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
Smak på hver øyeblikk