

Abelé 1757 Blanc de Blancs

Frankrike / Champagne



Champagnehuset Abelé ble etablert i 1757 av Theodore Vanderveken, Henry Abelé's tipp-tipp oldefar, og er Frankrikes 5.eldste champagnehus. I 1816 revolusjonerte bestefaren til Henry - Antoine Muller klarings prosessen i Champagne. Han var på dentiden kjellermester hos Veuve Cliquot og lagde hull i kjøkkenbodet og vipps var pupiteren skapt.

I 1842 tar Antoine Muller over familieeiendommen, deres datter giftet seg med Francois Abelé, tilsammen etablerte de vinhuset Maison Abelé. Deres sønn Henry tok over i 1876, han var en innovatør og fant opp en ny og bedre måte å fjerne bunnfallet i Champagne flaskene på "à la glace"

Abelé 1757 har en bevist strategi om å holde produksjonen til et absolutt minimum og er i stand til å levere den beste Champagne kvaliteten.

Abelé 1757 Blanc de Blancs er laget av 100% Chardonnay fra de beste vinmarkene.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Abelé 1757
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med annengangs gjæring i flaske. Vinen blir liggende på bunnfallet i minimum 3 år før degorgering
Lagring	Lagret minimum 3 år på bunnfall i de gamle opprinnelige kjellerene til familien
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 7,3 g/l Syre: 4,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Lys strågul farge, krystall klar med hint av bronsje. God mousse og masse små fine bobbler. Rik duft av mineraler, florale toner samt duft av Granny Smiths epler og søte pærer. Lang frisk ettersmak av syrlig grapefrukt og lime toner.
Serveringstemperatur	6-8° °C
Passer til	Nydelig som aperitiff, retter av fisk og skaldyr.
Webside	https://www.abele1757.com/en

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14350101		kr. 849,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

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
Ready for every moment