

Crémant d'Alsace



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Alzacja
APELACJA	Crémant d'Alsace AOC
SZCZEP	Pinot Blanc , Pinot Gris , Auxerrois
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,4 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie aromaty mirabelki, pigwy, cukierków karmelowych i długo leżakowanego rumu.

Smak:

W smaku delikatnie musujące, z posmakiem kandyzowanej cytryny, biszkoptów i z kredowym, mineralnym posmakiem.

Potrawy:

Aperitif, owoce morza

Pierre Frick



Pierre Frick to 12 pokolenie winiarzy z tego regionu Alzacji. Obecni właściciele - Pierre i Chantal wraz z synem Thomasem, uprawiają 12 hektarów winnic. Dla tutejszych win oraz ich winiarzy bardzo ważna jest gleba, o której z dumą opowiadają - zdominowana przez wapień sprawia że wina mają mineralny i słony charakter. Winnica jest prowadzona biologicznie od 1970 roku a od 1981 biodynamiczna. Wszystkie zbiory winogron odbywają się ręcznie, sok fermentowany jest wyłącznie przy użyciu rodzimych drożdży. Wina nie posiadają żadnych dodatków - ani cukru ani siarki. Każda butelka jest wiernym i zrównoważonym odzwierciedleniem miejsca winnicy i rocznika.