Ranska, AOC Crémant d'Alsace

WOLFBERGER CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

”Pinot Noir pullokäymismenetelmällä”



Tarina Wolfberger tuottaa kaikkia alueen viinityyppejä, mutta erityisen tunnettu talo on Crémanteista, perinteisellä pullokäymismenetelmällä valmistetuista kuohuviineistä. Wolfberger oli vuonna 1976 yksi tämän uuden tyypityksen luojia. Tuottajan kunnianhimosta kertoo se, että Wolfberger Crémant d'Alsace Rosé Brut on saanut kypsyä kellareissa vähintään 16 kuukauden ajan alueen säädöksien vaatimien 12 kuukauden sijaan. Crémant d'Alsace Rosén valmistuksessa saa käyttää vain Pinot Noir rypäleitä.

Tuottaja Wolfbergerin yli satavuotias osuuskunta on yksi Ranskan suurimmista viinintuottajista ja Alsacen suurin. Osakkaina on 450 viljelijää, jotka korjaavat rypäleensä 13 000 palstalta, joiden pinta-ala on 1200 hehtaaria. Wolfbergerin viinit edustavat laajasti koko Alsacen viinien kirjoa, sillä mukana ovat kaikki alueen rypälelajikkeet ja komea joukko Grand Cru -tarhoja. Innovatiivisuus, tutkimus, omistautuneet osakkaat ja hyvin nykyaikainen välineistö varmistavat korkean laadun olipa kyseessä valkoviini, punaviini tai pullomenetelmällä tehty kuohuviini, Crémant. Wolfbergerin tuotannosta osa on sertifioituja luomuviinejä.

VÄRI Lohenpunainen

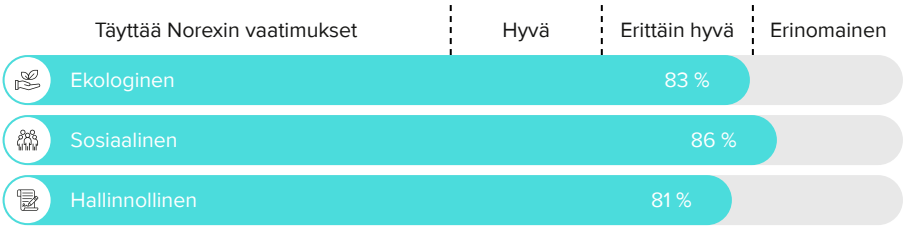
TUOKSU Tuoksussa voi havaita kirsikoita, vadelmia, mansikoita, ruusunmarjaa ja punaherukkaa

MAKU Kuiva, lempeän hapokas, marjainen, raparperinen ja hennon mausteinen

KÄYTTÖVINKIT Nautittava seurusteluviini, tyylikäs aperitiivi, maistuva salaattiviini ja hyvä seuralainen marjoille ja hedelmille.

VIINITYYPPI	Kuohuviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Pinot Noir 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Wolfberger	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	11,5%	**TUOTENUMERO**	146027
SOKERIPITOISUUS	7 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Wolfberger



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari