

## ”Aromaattinen aperitiivi”

**Tarina** Alsacen alueella viljellään kahdenlaista Muscat-rypälettä, Muscat d’Alsace ja Muscat Ottonelia. Muscat on niin hankala viljeltävä ja sen sato niin vaihtelevaa, että monet viljelijät ovat luopuneet siitä ja näin sen viljelyala on enää noin 2 % Alsacen viinialasta. Muscat d’Alsace on hyvin aromaattinen ja hapokas. Muscat Ottonel on varhain kypsä matalahappoinen lajike, vähemmän hedelmäinen, mutta myös vähemmän herkkä. Muscat-rypäleet poimitaan käsin varhain lokakuussa. Viini valmistetaan jäädytetyissä terästankeissa 18°C lämpötilassa ja pullotetaan varhainsatokautta seuraavana keväänä.

**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 tuotanto on perusteellisesti sertifioitu ja kestävä kehitys on yrityksen kantava ajatus (AgriConfiance®). Osa viineistä on sertifioituja luomuviinejä tai biodynaamisia viinejä.

**VÄRI** Oljenkeltainen

**TUOKSU** Aromaattinen tuoksu on rusinainen, persikkainen, litsiluumuinen ja kukkainen

**MAKU** Kuiva, aromaattinen, lempeän hapokas, rusinainen, litsiluumuinen ja hennon mausteinen

**KÄYTTÖVINKIT** Muscat on Alsacen alueella erittäin suosittu aperitiivi hyvästä syystä, se maistuu parsan, salaattien, kampasimpukoiden, kalaterriinien, sienten ja aasialaisen ruoan kera.



<b>VIINITYYPPI</b>	Valkoviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Muscat 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Wolfberger	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	12%	<b>TUOTENUMERO</b>	146065
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	5 g/l		

### SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

