

Ranska. AOC Crémant d'Alsace | 2018  
**WOLFBERGER CRÉMANT D'ALSACE  
CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE  
CHÈNE**



**”Laadukas maljaviini”**

*Tarina* Perinteisellä pullokäymismenetelmällä tehty kuohuviini on tehty pelkästään Chardonnay-rypäleestä, käyminen ja kypsytykset tammitynnyreissä antavat sille viinillisyyttä ja rakennetta, pitkä 36 kuukauden kypsytykset moniulotteisuutta ja ennen muuta satoa tehty korjuu raikasta hapokkuutta. Tämä viini kantaa ylpeästi voittajan viittaa ja erottuu joukosta tuntijan valintana. Hintatietoiselle tämä Crémant d'Alsace tarjoaa huimaa kyytiä koko rahalla.

*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** Vaalea kullankeltainen

**TUOKSU** Tuoksussa tuntuvat valkoinen persikka, päärynä, sitrus, kerma, hento paahde ja kypsä keltainen omena

**MAKU** Kuiva, raikkaan hapokas, kypsän omenainen, kevyen yrttinen ja mineraalinen. Kermanen suutuntuma, tyylikäs, tasapainoinen ja pitkä maku

**KÄYTTÖVINKIT** Erinomainen aperitiivi. Laadukas maljaviini, maistuva seurusteluviini, hyvä kumppani kalalle ja äyriäisille, pestopastalle ja pikkusuolaisille.

<b>VIINITYYPPI</b>	Kuohuviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Chardonnay 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Wolfberger	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	12%	<b>TUOTENUMERO</b>	146096
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	6 g/l		

