Ranska, AOC Crémant d'Alsace

WOLFBERGER CRÉMANT D'ALSACE BRUT (37,5CL)



”Kuplivat klassikot syntyvät pullokäymisellä”

Tarina Wolfberger tuottaa kaikkia alueen viinityyppejä, mutta erityisen tunnettu talo on Crémanteista, pullokäymismenetelmällä valmistetuista kuohuviineistä. Wolfberger oli tämän suhteellisen uuden tyypityksen luojia vuonna 1976. Usein Crémant d'Alsace valmistetaan Pinot Blanc -rypäleistä, mutta myös Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Auxerrois ja Chardonnay voivat olla rypäleinä joko yhdessä tai yksin.

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 Oljenkeltainen

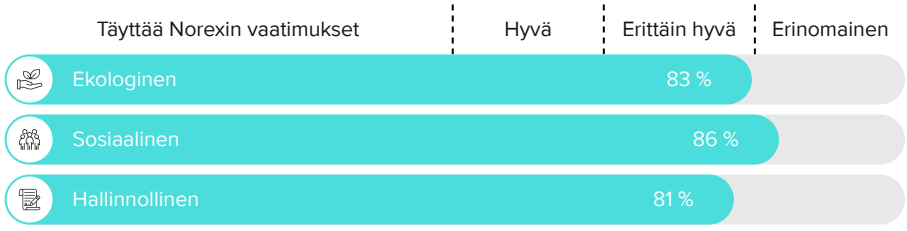
TUOKSU Tuoreen hedelmäinen, kypsän sitruksinen tuoksu on kevyen mineraalinen ja kukkea

MAKU Erittäin kuiva, puhtaan hedelmäinen, sitruksinen, keltaluumuinen ja pirteän hapokas

KÄYTTÖVINKIT Monikäyttöinen kuohuviini sopii aperitiiviksi, kalalle, vaalealle lihalle ja ranskalaiseen tyyliin jopa jälkiruoan seuraksi.

VIINITYYPPI	Kuohuviinit
RYPÄLEET	Auxerrois 85% Pinot Gris 11% Pinot Blanc 4%
VALMISTUTTAJA	Wolfberger
ALKOHOLIPITOISUUS	12%
SOKERIPITOISUUS	8 g/l
PAKKAUSKOKO	12 pll
PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
PULLON KOKO	0,375 l
TUOTENUMERO	146107

Norex Vastuullisuusmittari: Wolfberger



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