

DOPFF PINOT GRIS 2018

Art. nr 89648

Pris 149 kr

Storlek 750 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Pinot Gris 100%

Alkoholhalt 13,5%

Restsocker 10,6 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en djup, gyllene färg och en komplex doft av gula äpplen, rosor, röd frukt och mineral. Smaken är livfull med en liten läskande sötma som balanseras av sin friskhet och intensitet.

Tillverkning Druvorna kommer från de bästa utvalda vingårdarna i området och vinet jäser i kontrollerad temperatur innan det genomgår en försiktig filtrering och fylls på flaskor.

Passar till Pinot Gris är en utmärkt allround-ruva och passar till mycket som man vanligtvis parar till rött vin, såsom vilt, kalv, ljust kött och fågel. Det förhöjer även feta tillbehör som såser och risotto tack vare sin balans mellan dess feta underton och friskhet.

Om producenten

Få firmor kan skryta om både ett så anrikt förflutet och så många ikoniska innovationer som Dopff au Moulin. På många sätt kan man påstå att hela Alsace idag bär Dopffs prägel eftersom de var först med att producera Crémant d'Alsace och även först med att buteljera sina viner på de avlånga "flûte"-flaskor som idag enligt lag pryder samtliga av regionens viner. Deras storlek och svåröverträffade långvariga erfarenhet gör att de har tillgång till många av områdets bästa Grand Cru-lägen, inte minst Schoenenbourg där de själva äger 15 hektar sedan många generationer tillbaka.

