

PINOT NOIR ROUGE DES 2 CERFS 2018

Art. nr 53702

Pris 189 kr

Storlek 750 ml

Producent Dopff au Moulin

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 3,9 g/l

Karaktär Vinet är smakrikt och fruktigt med mjuka tanniner och inslag av mogna röda bär, jordgubbar och hallon.

Tillverkning Vinet har lagrats 6 månader på 50 % ståltank & 50 % på 4 000 liter stora ekfat (foudre).

Lagring Vinet viner inte på lagring.

Passar till Passar till fågel och gristrätter men även smakrika fiskrätter.

Information Pinot Noir är den enda tillåtna blå druvsorten i Alsace och utgör endast 10 % av regionens vinproduktion. Druvan används antingen i framställningen av regionens mousserande vin Cremant d'Alsace, rosé eller som i detta fall för att göra ett torrt rött vin.

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.

