

## PINOT NOIR ROUGE DES 2 CERFS 2018

**Art. nr** PF0601

**Pris** 159 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 grisrätter 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 Crémant 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.

