Koenig Crémant d'Alsace

Artikelnummer: X5072MH0301/6
Ursprung: Alsace
Druva: 33% Chardonnay, 33% Pinot Blanc, 33% Pinot Noir
Årgång: NV
Volym: 750 ml
Förpackning: Glasflaska med naturkork
Kategori: Mousserande vin

Smakbeskrivning:

Doft av uppfriskande citrus, aprikos och honung. Kombinera gärna med skaldjur. Medelhög syra med fin balans.

Skörd/Vinifikation:

Tillverkas enligt Champagnemetoden “Méthode Champenoise”

Passar till:

En perfekt aperitif i alla lägen, till fisk och skaldjursrätter eller till den lyxigare skaldjursplateaun?

Serveras med fördel mellan 5- 7 grader

Information om producent:

Vingårdarna täcker mer än 10 hektar vinstockar i en region som särskilt gynnas av naturen. De namngivna platserna «Goldesch» och «Rotenberg» är mycket väl lämpade för Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer. Altenberg i Bergheim klassificeras som en Grand Cru vingård och producerar rika och fylliga Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer viner. Medan traditionella metoder för vinframställning har hållits rigoröst, använder familjen också den mest aktuella utrustningen. Detta äktenskap med gamla och nya gör det möjligt för familjen att erbjuda ett prestigefyllt äktenskap med fina viner bland de bästa som den franska regeringen har skildrat med etiketten Appellation d’Origine Contrôlée.