

Crémant d'Alsace Bio

Wijnmaker: Cave de Cleebourg
Appellatie: Crémant d'Alsace AOP

Druiven: Pinot Blanc & Auxerrois

Herkomst: Wijngaarden uit de dorpen Cleebourg, Rott, Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen en Riedseltz

Bodem: Klei-mergel en mergel-zandsteen

Alcohol: 13,0 %

Proefnotitie: In de neus dominante aroma's van brioche en mandarijn. Een wijn met in de mond een elegante en harmonieuze smaak, subtiel versterkt door mooie zuurgraad die finesse en een smaakvolle afdronk geeft.

Drinken: Nu, tot 2026

Serveren: 6° - 8° C

Gastronomisch: Past goed bij ... *'Als je het niet meer weet, neem dan maar een Crémant. Dat past altijd.'* zeggen de Fransen. Dit is zo'n wijn. Heerlijk bij een keur aan gerechten.

Vinificatie: Gemaakt volgens de *methode traditionnelle*; zoals Champagne.

Handmatige oogst om de druiven niet te beschadigen. Daarna langzaam persen om te voorkomen dat ongewenste stoffen zoals bittere smaken en tannine uit de pitjes en steeltjes vrijkomen.

Vervolgens vergisting in temperatuur gecontroleerde RVS-vaten waarna de basiswijn voor minimaal 12 maanden op de fles rijpt (*sur latte*). Tijdens die tweede gisting op de fles ontstaan de bubbeltjes. Hoe langer de wijn rijpt, hoe fijner de mousse.

Bijzonderheden: Deze wijn is biologisch gecertificeerd.



Beoordeling

Meijrink-Broeks: ... punten