

Crémant d'Alsace EBLIN_FUCHS Cuvée HOMMAGE

Vinpaket:	2022:09 Eblin Fuchs
Namn:	Crémant d'Alsace EBLIN_FUCHS Cuvée HOMMAGE
Årgång:	
Druvsort:	Chardonnay 97%
Kvalitet:	Bio-wein, DE-ÖKO-003
Växtläge:	Druvor från ett nordläge som ger friska, rena syror. Jordmån lera.
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Endast druvmust från första pressningen, s k tête de cuvée. Musten jäses spontant med endast naturjäst på små barrique vid låg temperatur där även den malolaktiska jäsningen sker. Vinet lagras på butelj i minst 60 månader där den andra jäsningen sker utan tillsats av sött vin (zero dosage). Endast 1000 flaskor.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdig men utvecklas vid lagring
Serveringstemperatur:	Sval
Alkohol:	12,3 %
Syra:	6,0 g/l
Sockerkhalt:	0 g/l
Beskrivning:	Torr, komplex och tät med fint perlage. Krispiga syror med citrus, mineralitet och brödighet gör denna crémant som en trevlig fördrink med lätt tilltugg.
Passar till:	Vinets syra och mineralitet matchar fint smaker med sälta och krämighet. Ostron är den klassiska kombinationen men även andra skaldjur eller löjrom passar bra.

Egna anteckningar:
