

Grands Vins d'Alsace

Emile Beyer

DEPUIS 1580

7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM

www.emile-beyer.fr

=
info@upwine.se

Vinet är djupt rotat i Eguisheims själ med jord kultiverad sedan 200-talet. Domaine Emile Beyer har funnits i Eguisheim sedan 1580; man har genom 14 generationer byggt upp ett värdefullt tekniskt kunnande som går i arv. Relationen mellan ett vin och miljön är intimt; det handlar lika mycket om historia och kultur som klimat och geologi – jordens uppbyggnad och utveckling. Synen på rollen hos en vinmakare är en känslökreatör; någon som genom vinet kan visa på essensen av dess ursprung.

Crémant **Blanc de Blancs** extra brut

Ekologiskt och veganvänligt



Appellation: A.O.C Crémant d'Alsace

Land: Frankrike

Druvor: 80% Pinot Blanc, 20% Riesling

Skördemetod: Manuell

Alkoholhalt: 12°

Skörd: 65 hl/ha

Syra: 5.8 g/l H₂SO₄

Restsocker: 3 g/l

Lagring innan disgorgementering: 3 år

Ålder på stockarna: 20 år

Disgorgementering: Oktober 2018

Tillverkning: Druvorna skördas vid optimal mognad. Det sker ingen malolaktisk jäsning, detta för att bevara den naturliga fräschören hos druvorna och all dess aromatiska finess.

Syn och smak: : Ljust gul färg. Små fina bubblor med en delikat mousse. Doften bjuder på fina fruktiga aromer med smaker av äpple och päron. Vinet har en härlig fräschör och livlighet mot slutet med en lång eftersmak.

Mat och vin: Serveras väl kyld, 5-8 grader. Vinet är som gjort som aperitif: perfekt att välkomna gästerna med! Vinets fruktiga smak passer perfekt till förätter, skaldjur, ljust kött och vitmögelpastor (ex. Brie, camembert).