

ALSACE, RANSKA

Gisselbrecht Crémant d'Alsace Blanc de Noirs Brut



Hinta Alkossa

16,99 €

Ruokasuositukset

Aperitiivi
Vähärasvainen kala
Salaatit ja kasvisruoka
Tapas ja antipasti

Tuoksu

Hedelmäinen, jossa punaista omenaa,
persikkaa, appelsiinia, sitruunaa

Rypäle

Pinot Noir

Maku

Erittäin kuiva, hapokas, kypsän
sitruunainen, keltaluumuinen,
kevyen paahteinen

Väri

Kirkas, vaalea kullankeltainen

Alkon

makuluonnehdinta

Vivahteikas & ryhdikäs

Viinin valmistus

Tämä elegantti kuohuviini on valmistettu 100% Pinot Noir- rypäleistä. Pinot Noir on yksi maailman arvostetuimmista viinirypälelajikkeista ja myös yksi kolmesta samppanjan valmistukseen käytetyistä lajikkeista. Viinin valmistuksessa rypäleet valitaan huolella ja puristetaan hellävaroen mehuksi. Rypälemehu käy ensimmäisen alkoholikäymisen terästankeissa, jolloin se muuttuu viiniksi. Toinen käyminen tapahtuu pulloissa, eli niin sanotulla "method traditionnel" tai "method champagne"- menetelmällä. Tällä menetelmällä viinin kuplat muodostuvat erityisen pieneksi ja hienorakenteisiksi, sekä ne integroituvat viiniin erityisen hyvin. Myös viinin makumaailma saa syvyyttä hiivasakan kanssa pullossa kypsyyssään. Tämän kuohuviinin maku on kuiva, hedelmäinen, elegantti ja hennon paahteinen.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini sopii erityisen hyvin aperitiiviksi tai kala- ja äyriäisruokien kumppanina, sekä sushille ja sashimille. Viini on valmista nautittavaksi nyt ja parhaimmillaan tarjoiltuna 8 asteisena ja hyvin muotoilluista samppanjalaseista.

Gisselbrecht

Itävallasta Alsaceen kotiutuneen Gisselbrechtin perheen tarina Ranskan tunnetuimmalla viinintuotantoalueella alkaa 1600-luvulla. Perhe viljeli viiniä omistamallaan tarhoilla ja myivät valmistamansa viinit naapureidensa tapaan bulkkina. Vuonna 1936 perheyriksen johdosta otti vastuun Willy Gisselbrecht, jota pidettiin omana aikanaan visionäärinä ja rohkeana miehenä. Willy Gisselbrecht teki päätöksen perheen tuottamien viinien itsenäisestä pullotuksesta ja myynnistä. Päätös oli oikea, sillä tänä päivänä Gisselbrecht on yksi maineikkaimmista viinintuottajista Alsacessa.

Gisselbrecht omistaa nykyisin 17 hehtaaria viinitarhoja Dambach-La-Ville -kylän ympäristössä. Perheen kruunujalokivi ovat grand cru -palstat Franksteinin tarhalla. Négociant-tuottajien tapaan Gisselbrecht myös ostaa rypäleitä paikallisilta tuottajilta, muun muassa Muenchberg-viinitarhan grand cru -palstoilta. Lukuisat viininystävät ympäri maailmaa ovat ihastuneet Alsacen viineihin. Gisselbrechtin viineistä yli puolet menee vientiin ja maineikkaan viinitilan asiakkaita ovat yksityiset viiniharrastajat, korkeatasoiset ravintolat sekä viinikaupat. Dambach-La-Villessä sijaitsevalla Gisselbrechtin viinitilalla syntyy vuosittain noin miljoona pulloa viiniä.

Tänä päivänä Gisselbrechtin viinin valmistuksesta vastaa 42-vuotias Philippe Gisselbrecht, joka on valmistunut viinintekijäksi Ranskan Burgundissa. Ennen asettumistaan töihin perheensä viinitilalle vuonna 1993, mies hankki työkokemusta Burgundista, Beaujolaisista ja Champagnesta. Viinifanaatikoksi ja väsymättömäksi työntekijäksi kuvailtu mies uskoo, että Alsacen salaisuus ovat lukuisat eri lajikkeet ja niiden viljely kullekin lajikkeelle parhaiten soveltuvalla palstalla.

Vaikka Alsace on perinteinen viinintuotantoalue, uusi teknologia on löytänyt tiensä useille viinitiloille. Willy Gisselbrechtin johtamassa kellarissa viini saa käydä perinteisissä suurissa tammitynnyreissä, sementtitankeissa ja moderneissa vesivaipoilla jäähdytetyissä terästankeissa. Willy Gisselbrecht uskoo, että jos rypälemehu käy hitaasti viileässä lämpötilassa, viinin kaikki aromit saavat rauhassa herätä henkiin ja viinit säilyttävät raikkautensa. Viileässä käynyt viini myös säilyttää maaperästä lähtöisin olevan persoonallisuuden.

www.vins-gisselbrecht.com

Lisätietoja

Maa	Ranska
Alue	Alsace
Tuottaja	Willy Gisselbrecht
Saatavuus	Alko Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,00%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	AC Crémant d'Alsace
Litrahinta	22,52 €/l
Alkon tuotekoodi	943547
EAN	3321322332318
SKU	608047
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	10,00g/l