

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 kypsyessään. Tämän kuohuviinin maku on kuiva, hedelmäinen, elegantti ja hennon paahteinen.

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