

# HENRI OBERMEYER

## CREMANT D'ALSACE

### Brut Rosé

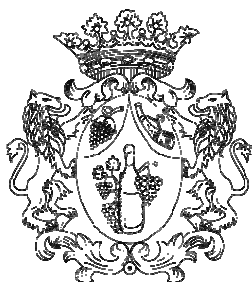


Appellation Cremant D'Alsace Controlée

**Henri Obermeyers** vingård er beliggende i hjertet af Alsace distriktet ved Voegtlinshoffen.

**Cremant D'Alsace** er produceret på samme måde som Champagne og er en mousserende vin af meget høj kvalitet. Den fremstilles af 100% Pinot Noir druer, som vokser på syd-østvendte skrånninger med ler- og kalkholdig jord. Hektarudbyttet holdes lavt for at sikre den høje kvalitet. Druerne vokser på enkelt og dobbelt stammede vinstokke. Alle druer håndplukkes og presses nænsomt for at bevare vinens karakter og gærer derefter ved 18-22 grader. Vinen flaskelagrer herefter i mindst 9 mdr.

**Cremant D'Alsace Brut Rosé** fremstår sprudlende med mange fine små bobler og en flot rosa farve. Duften er frisk og frugtrig. Smagen er tør, let og frisk med karakter af røde frugter. Vinen er ideel som aperitif eller til en festlig lejlighed. Vinen er drikkeklar nu, og men kan ligge yderligere i 5-10 år.  
12% alk.



71049600

Januar 2014

*Premier Cru*