

HENRI OBERMEYER

CREMANT D'ALSACE

Brut Magnum



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 Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling og Chardonnay druer, som vokser på sydvendte 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 gr. Vinen flaskelagrer herefter i mindst 9 mrd.

Cremant D'Alsace Brut fremstår sprudlende med mange fine små bobler og en flot lys farve. Duften er frisk og frugtrig. Smagen er dejlig tør, delikat og frisk.

Vinen er ideel som aperitif eller til en festlig lejlighed.

Vinen er drikkeklar nu, og kan ligge yderligere i 1-3 år.

12% alk.

