



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Alsace

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2024

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ

CREMANT D'ALSACE 2014, ALBERT BOXLER

Nævnes ofte som bedste mousserende vin fra Alsace. Lavet på en blanding af Pinot Blanc, Pinot Auxerrois og Pinot Noir. Lavet efter den traditionelle metode med 30 måneders flaskelagring med gæringsrester inden degorgering.

Kompleks og intens duft med aromaer af citrus, nødder, kaffe, fersken og surbrød. Smagen er overraskende frisk, ren og mineralisk men bibeholder også kompleksiteten. Fine, elegante bobler og en lang eftersmag.

Godt alternativ til Champagne - bruges som aperitif eller kan serveres til både fisk/skaldyr, kylling eller blandede oste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk