

Ribeauvillé Organic Brut Blanc

Omschrijving

Een heerlijk, fris mousserende Crémant d'Alsace van Ribeauville. Rijpe appel en iets wat doet denken aan peer, citroen en bloemen. De verfijnde mousse is afkomstig van 12 maanden rijping op fles. De rijke afdrank is klaar voor een mooi feestje!

Druivensoort(en)

Pinot Blanc, Pinot Auxerrois

Vinificatie

Deze biologische Pinot Blanc en Pinot Auxerrois druiven worden vroeg in het seizoen geoogst voor meer frisse aroma's in de mousserende wijn. 12 maanden rijpt de wijn sur-lie (met gist) op fles.

Ligging

Crémant d'Alsace Brut is helemaal biologisch gemaakt. De Pinot Blanc en Pinot Auxerrois groeien in natuurlijk omstandigheden met veel groen en gras tussen de wijnranken. Daarnaast worden er geen chemische middelen gebruikt in de wijngaard van Ribeauvillé.

Spijsadvies

Deze biologische Crémant d'Alsace is een feestje op zich, dus heerlijk als Aperitief om mee te proosten! Verder houdt deze Crémant wijn van lichte gerechten met vis.

Bijzonderheden

| | |
|--------------------|---------------------|
| Artikelnummer: | 0028202 |
| Inhoud: | 75 |
| Alcoholpercentage: | 12 |
| Streek: | Alsace |
| Appellatie: | AC Crémant d'Alsace |
| Wijnhuis: | Cave de Ribeauvillé |

