



Wijnfiche

Ehrhart – Pfohl – Brut | Crémant d'Alsace | BIO Frankrijk (CREMANT) –

Domein

Ehrhart

De wijngaarden van de familie Ehrhart André zijn gelegen in de provincie Wettolsheim, gelegen tussen de kastelen van Eguisheim en het kasteel van Hohlandsbourg. Men beschikt over een gebied van meer dan 10 hectare van de 'Appellation d'Origine Contrôlée' met inbegrip van vier hectare in 'Appellation Grands Crus'.

Vinificatie

De crémant wordt op traditionele wijze gevinifieerd. Crémant d'Alsace rijpt minstens 9 maanden sur lattes, deze crémant rijpt 3 jaar in de fles met gistresten. 5,4 g/L restsuiker

Smaak

Deze crémant wordt gekenmerkt door zijn fijne parels en zijn delicaat en harmonieus boeket. Hij bezit een lichtfruitige frisheid en is vol en rijk van smaak.

Gerechten

Voorgerechten | Vis - Zeevruchten | Aperitief | Koude schotels

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Auxerrois (50%), Chardonnay (40%), Pinot Noir (10%)

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 5 - 7°C

Smaakprofiel: Licht fris droog

