Wijnfiche

Ehrhart - Pfohl - Brut | Crémant d'Alsace | BIO France (CREMANT) —

Domaine

Ehrhart

Les vignobles de la famille Ehrhart André sont situés dans la province de Wettolsheim, entre les châteaux d'Eguisheim et du Hohlandsbourg. L'un d'eux a une superficie de plus de 10 hectares en "Appellation d'Origine Contrôlée" dont 4 hectares en "Appellation Grands Crus".

Vinification

Le crémant est vinifié de manière traditionnelle. Le Crémant d'Alsace mûrit au moins 9 mois sur lattes, ce crémant mûrit 3 ans en bouteille avec des résidus de fermentation. 5,4 g / L de sucre résiduel

Dégustation

Ce crémant se caractérise par ses perles fines et son bouquet délicat et harmonieux. Il a une fraîcheur fruitée légère et est plein et riche en goût.

Mets adaptées

Entrée | Fruits de mer | Apéritif | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Auxerrois (50%), Chardonnay (40%), Pinot Noir (10%)
Viticulture: Biodynamisch
Stocker (années): +3-5
Servir à: 5-7 °C
Profil de goût: Léger frais sec

