

Crémant d'Alsace Bio, Kuehn



Onze Crémant d'Alsace Bio wordt op traditionele wijze gemaakt en is een tijdloze wijn die het plezier biedt van bubbels van hoge kwaliteit voor een aantrekkelijke prijs. Voornamelijk gemaakt van auxerrois (een druivensoort met Lotharingse oorsprong), verbouwd op de slibrijke vlakten van Ammerschwihr, heeft deze biologisch verbouwde Crémant alle finesse en lichtheid die je zou verwachten, dankzij de minimum 15 maanden op de wijnmoer.

Oorsprong: Het terroir bestaat uit mergel-kalksteen of klei-kalksteen bodems. Deze mineraalrijke en goed gedraineerde bodems zorgen ervoor dat dit druivenras ronde, aromatische wijnen met een heerlijke frisheid kan ontwikkelen.

Druiven: 80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc

Vinificatie: De Crémant d'Alsace Bio, Kuehn, wordt gevinifieerd volgens de traditionele methode met oenoloog Francis Klee. De biologisch geteelde druiven worden met de hand geoogst en voorzichtig geperst in een pneumatische pers, die zorgt voor een zachte extractie van het sap. De gisting van de basiswijn vindt plaats in vaten onder de zorgvuldige supervisie van Klee, om de zuiverheid van de aroma's te behouden. Een tweede gisting in de fles, met toevoeging van gist en suiker, zorgt voor de karakteristieke bubbels. Ten slotte rijpt de crémant op zijn droesem voordat hij wordt gedegorgeerd en gedoseerd om het gewenste smaakprofiel te verkrijgen.

Degustatie: Een Crémant met een lichtgele kleur en fijne belletjes die aroma's van witte bloemen en vers fruit verspreiden. In de mond bieden onze bubbels een fijne, explosieve frisheid, met licht geroosterde toetsen op de afdronk.

Bewaarpotentieel: 1-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Geniet ervan bij het aperitief of bij cocktails. Voor een meer innovatieve combinatie gaat hij heel goed samen met oesters.