

FAKTA

CRÉMANT CUVÉE PRESTIGE

Producent: Aimestentz

Område: Alsace

Druer: Chardonnay, Pinot Blanc, og Riesling

www.vins-stentz.fr



Det har været en fornøjelse, at få lov at støde på denne familie fra Alsace. Vi indledte vort samarbejde i 2014 og fra første snak var jeg sikker på, at jeg havde fundet en familie, for hvem deres produktion var en passion. Domaine Aimestentz er et familieforetagende, der nu har produceret vin i 5. generation. 5 generation er Joceline og Etiennes søn Marc, som er klar til at løfte arven og bære de stolte traditioner videre og endog udvikle huset.

Der har ikke været brugt kemikalier i vinproduktionen siden 2004, og vinene bærer nu (og fra årgang 2010) den franske mærkning AB Agriculture Biologic.

Denne Crémant er naturligvis lavet på den traditionelle metode, som kendes bedst som champagne-metoden. Druerne er plukket relativt tidligt for at sikre en høj syre og en lav alc. procent. Efter 1 gæringen tilsættes lidt sukker og gær og 2. gæringen sættes i gang. Dette for at sikre boblerne i den kommende Crémant. Gærcellerester samles - i løbet af 12 måneder - nede i flaskehalsen, som nedfryses, hvorefter isterningen med gærresterne fjernes, inden der påfyldes lidt Crémant, og den endelige prop sættes i.

Denne Crémant har foruden sine delikate bobler noter af hvide blomster. Perfekt som velkomstdrik til festen, sammen med fisk eller som ledsager til desserter.

Hargaard
VINIMPORT

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk