

Bott Frères Blanc de Noirs

Producent:

Bott Frères

Familjen Bott har bedrivit vinodling i Alsace sedan 1835 och deras vingård ligger i utkanten av den medeltida staden Ribeauvillé. De odlar de klasiska druvorna i Alsace med stor respekt för miljön och strävar efter att på bästa sätt uttrycka vingårdarnas unika mikroklimat och jordmån, med Riesling som sitt flaggskepp. All skörd sker manuellt och vinet får samsas med gräs som varsamt plöjs. Blanc de Noirs är en Alsace Crémant, d.v.s. ett mousserande vin gjort med naturlig jäsnings. Vinet är producerat med 100 % av rödvinsdruvan Pinot Noir som är odlad på kalkhaltig jord.

Läge:

Alsace i Frankrike

Typ:

Mousserande vin

Druva:

Pinot Noir

Vinifikation:

Efter att första jäsningsen är genomförd förs vinet över till flaska tillsammans med lite n tillsats av socker och jäst lösning så att en andra jäsningsen kan ske i flaskan. Vid jäsningsen frigörs koldioxid vilket ger bubblorna i Crémant. Alkoholhalt 11 %. Syra 4.8 g/l. Sockerhalt 3.0 g/l

Isles of Wines kommentar:

Färg: Klar, ljust gul
Doft: Behaglig jästdoft med viss örtighet och fin fruktsötma med toner av äpple och aprikos
Smak: Fyllig och balanserad med bra mousse, frisk syra, och krämig karaktär med äpple och aprikos.

Passar till:

Aperitif, gåslever, rätter med vitt kött