

Dirler-Cadé Crémant Riesling Brut Nature



Ursprung	Alsace (AOC) Frankrike
Producent	Domaine Dirler-Cadé
Druvor	Riesling
Alkoholhalt	12,8%
Produktion	Biodynamisk odling. Druvorna hand skördas fullmogna i mitten på september. Varsam pressning. Jäsning med naturliga jäster i ståltank i 8 månader. Efter det 24 månader på egen jästfällning innan slut- buteljering. Ingen dosage. Restsocker 0,8gr
Karaktär	Frisk och torr, fruktig med delikata aromer.
Passar till	Apertif och alla de festtillfällen där ett gott och elegant mousserande vin passar. Delikat till ostron, snittar, lättare förrätter och efterrätter med frukt och sötma.
Jordmån	Sandsten och lera
Vinmakare	Jean och Ludivine Dirler-Cadé
Övrigt	Ludivine och Jean, femte generationens vinmakare, ställde om till biodynamisk odling i början på 2000-talet. Jeans farfar var en av pionjärerna i Alsace med att göra Crémant, då familjen är blygsam har de inte stoltserat med detta fram till nu.