

# Dirler-Cadé Crémant Brut Nature



<b>Ursprung</b>	Alsace (AOC) Frankrike
<b>Producent</b>	Domaine Dirler-Cadé
<b>Druvor</b>	Pinot Gris, Auxerrois, Riesling
<b>Alkoholhalt</b>	12,4%
<b>Produktion</b>	<p>Biodynamisk odling. Druvorna hand skördas fullmogna i mitten på september. 36-åriga vinstockar. Varsam pressning under 8 till 10 timmar, naturliga jäster i ståltank i 8 månader.</p> <p>28 månader på egen jästfällning innan slut- buteljering. 8 månader innan släpp. Ingen dosage.</p>
<b>Karaktär</b>	Frisk och torr, fruktig med delikata aromer.
<b>Passar till</b>	Aperitif och alla de festtillfällen där ett gott och elegant mousserande vin passar. Delikat till snittar, lättare förrätter och efterrätter med frukt och sötma.
<b>Jordmån</b>	Sandsten och lera
<b>Vinmakare</b>	Jean och Ludivine Dirler-Cadé
<b>Övrigt</b>	Ludivine och Jean, femte generationens vinmakare och Jeans farfar var en av pionjärerna i Alsace med att göra Crémant i början av 1900-talet. <b>Brut Nature</b> innebär att inget extra socker har tillsatts i samband med andra jäsningsen. Delikat resultat!