

Dirler-Cadé Cremant Brut Nature



Ursprung	Alsace (AOC) Frankrike
Producent	Domaine Dirler-Cadé
Druvor	Pinot Gris, Auxerrois, Riesling
Alkoholhalt	12,8%
Produktion	Biodynamisk odling. Druvorna handskördas fullmogna i mitten på september. Varsam pressning under 8 till 10 timmar. Jäsning med naturliga jäster i ståltank i 8 månader. Efter det 24 månader på egen jästfällning innan slutbuteljering. Ingen dosage.
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 snittar, lättare förrätter och efterrätter med frukt och sötma.
Jordmån	Sandsten och lera
Vinmakare	Jean och Ludivine Dirler-Cadé
Övrigt	Ludivine och Jean, 5e generationens vinmakare ställde om till biodynamisk odling i början på 2000-talet. Det är deras starka övertygelse att utöver att jorden och natur mår bättre, blir vinerna godare och ännu mer terroir trogna.