

Crémant d'Alsace

Fernand Engel

Deze Crémant d'Alsace van Domaine Fernand Engel ruikt heerlijk naar vers gebakken brood en witte perzik, heeft een fijne mousse en sappig wit fruit. Hij is krachtig, intens en bezit een fijne zuurgraad. De afdrank is zacht en rond, Een feestje!

Druivensoorten Chardonnay, Pinot Blanc / Pinot Bianco /
Weissburgunder, Pinot Noir / Spätburgunder /
Pinot Nero

Herkomst: Rorschwihr, Elzas, Frankrijk

Wijngaard

De [druiven](#) voor de Crémant Tradition van Engel komen van verschillende percelen rondom Rorschwihr. De bodem waarop de verschillende druiven groeien bestaat vooral uit klei en kalksteen.

Vinificatie

Vinificatie volgens méthode traditionnelle. De wijn rijpt 1,5 jaar sur lattes in de kelders, waardoor hij de fijne 'broodtonen' en notigheid ontwikkelt.

Achtergrond

[Domaine Engel](#) is een echt familiebedrijf. Sinds 2001 Biodynamische wijnbouw en ook als zodanig gecertificeerd. De wijngaarden liggen verspreid over Rorschwihr en een zevental omliggende dorpen. Elk perceel heeft zijn eigen bijzondere ligging, bodem en microklimaat, waardoor voor elke wijn een optimale selectie in druiven gemaakt kan worden.

Herkomst



