



Engel Trilogie

RANSKA - VIINIT KUOHUVIINIT - LUOMUTUOTTEET

Uniikki kolmen fermentoinnin cremant

Viinin valmistus: Rypäleet käsinpoimittu, terästankkikypsennys, kypsytetty 6-8 kk sakan päällä, kevyt suodatus ennen pullotusta

Makuprofili: Kuohuviinit ja Samppanjat

Ruokasuositus: Maljankohutus, valkoinen kala, äyriäiset, kasvisruoka

Tuottajan tiedot

Fernand Engelin perhetila sijaitsee Alsacen sydämessä Rorschwihrin kylässä. Vuonna 2001 luomutuotantoon siirtynyt tila panostaa korkeaan laatuun ja omaan rypäletuotantoon. Domaine Fernand Engel omistaa yhteensä 63 hehtaaria viljelymaata seitsemän kylän alueella (Bergheim, Rorschwihr, Rodern, Saint Hippolyte, Orschwiller, Kintzheim, Châtenois). Viljelymaan laajuuden ansiosta eri rypälelajikkeille parhaiten sopivia maaperiä ja terroireja on useita. Domaine Fernand Engel panostaa jatkuvaan tuotekehitykseen tuottaakseen Alsacen parhaimpia viinejä.

Maahantuojaja: Red Bev

Maa: Ranska

Tuotantoalue: Alsace

Tuottaja: Fernand Engel

Alkoholipitoisuus: 12%

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Alkohinta: 39.9

Alkon tuotenumero: 956727

Rypäleet: Chardonnay|Pinot Blanc|Pinot Noir

Valikoima: ravintolavalikoima