

# Crement d'Alsace Vogt

Kuohuviini, Organic, Vegan / Rypäleet: Auxerrois, Chardonnay, Pinot Blanc

19.95 €

## *Kuvaus*

Käsinpoimituista rypäleistä perinteisellä samppanjamenetelmällä valmistettu kuohuviini, joka on kypsynyt pullossa vähintään 12 kuukauden ajan. Reilu ja pirteän raikas viini, jossa lempeä mousse ja pirteä hapokkuus. Täyteläinen hedelmäisyys saa viinin sopimaan erinomaisesti myös ruualle. Pehmeät keitot sienistä ja/tai vihanneksista sekä pehmeät kalamurekkeet ja pateet sointuvat tämän tunnelman luojan seuraksi. Mainio maljajuoma ja aperitiivi. Jäännössokeria 8 g/l. Rypäleet: Pinot Blanc 45 %, Auxerrois 45 %, Chardonnay 10 %.

## *Tuottaja*

## Domaine Laurent Vogt

Vuonna 1970 Laurent Vogt osti perheelleen useita pieniä tarhoja Alsacen Golden Crown – alueelta. Nykyään viiniköynnöksiä viljellään 11 hehtaarin laajuudella, Wolxheimin, Avolsheimin, Dahlenheimin ja Molsheimin kuntien alueella. Vuosien kuluessa Laurent on siirtänyt tilan hoidon poikansa Thomasin ja tämän vaimon Sylvien vastuulle. Nuori sukupolvi on keskittynyt laadun kehittämiseen ja markkinointiin. Vuonna 2000 tila liittyi TYFLO -järjestöön sitoutuen luonnonmukaiseen viljelyyn ja biologisen ekosysteemin varjelemiseen tarhoilla. Tilan viinit ovat luomua.



**Ruoka:** Kala, Kasvisruuat

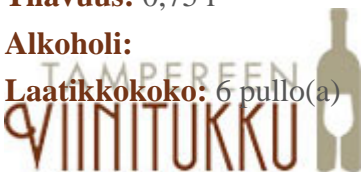
**Tuotenro:** 1470100

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)