SKJOLD BURNE

Varenummer: 1311037

MURÉ CRÉMANT D'ALSACE BRUT

FRANKRIG, ALSACE



Frisk med god balance

Flotte elegante bobler med en frisk duft af blomster og grønne bær, samt lidt citrus. I smagen er moussen blød og vinen fornemmes frisk, med noter af æble og grønne druer.

En oplagt velkomst vin og særdeles velegnet til lette fiskeretter.
Serveringstemperatur: 7-8°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Til denne Crèmant bruges druerne Pinot Blanc og Auxerrois af meget høj kvalitet, samt mindre mængder af andre druer fra området. Druerne presses straks - uden afstilkning eller knusning, for at bevare frugten i den endelige vin. Mosten gæres på små træfade og hviler til det følgende forår. Om foråret tappes vinen på flaske og den anden gæringsproces - der finder sted i flasken - begynder.

Under denne gæring lagres flaskerne liggende i kølige kældre for at opnå den bedste perlen. Jo længere tid i kølighed gæringen varer, des finere udvikler kulsyren sig.

Om Producenten

Muré-familien har produceret vin i Alsace siden 1648, og i dag er det 12. generation, der leder vinhuset. Vinene fra Muré produceres i underområdet Rouffach, som ligger i den sydlige del af Alsace, 17 km syd for Colmar. Området ligger beskyttet af "Le Grand Ballon", det højeste punkt i bjergkæden Vogeserne, der forhindrer vestenvinden i at bringe skyer og regn ind over Rouffach. Dette giver Rouffach et mere tørt og solrigt klima end i det nordligere Alsace. I vinene resulterer dette i mere dybde og fylde.

Muré-familien købte i 1935 det fornemme område Clos Saint Landelin, Grand Cru Vorbourg, hvorfra størstedelen af deres druer i dag kommer. Markerne udgør et areal på 16 hektar med gode jordbundsforhold. Alle druer høstes fra gamle vinstokke med et begrænset udbytte pr. hektar, og der dyrkes efter økologiske principper.

Ugens vin
Politiken

Politiken

Alt om vin

FinansBureauet

VinAvisen

Flaskehalsen

93 point
Vinbladet