

MURÉ CRÉMANT D'ALSACE BRUT CUVÉE PRESTIGE

FRANKRIG, ALSACE

Frisk, elegant og liflig

En livlig og vedvarende mousse stiger op af glasset fra en flot svagt gylden vin. Duften er åben, frisk og elegant og byder som smagen på noter af blomster, fine grønne bær og citrus. I munden er vinen livlig og let at drikke med en bemærkelsesværdig finesse samt en frisk og langvarig eftersmag.

En oplagt ledsager til skaldyr eller det ultimative valg til velkomsten.
Serveringstemperatur: 7-8°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Denne mousserende vin er en blanding af 5 druesorter (Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir og Riesling). Druerne er nøje udvalgt og er udelukkende høstet fra marker beliggende på bjergsiderne omkring byen Rouffach i Alsace.

En del af vinen vinificeres i traditionelle 225 vintønder mens resten vinificeres i 5.000 liter større træfade. Efter 18 måneders vinification blandes vinen med vin fra tidligere år efter solera princippet og lagres sur lie (sammen med gærrester). Dette er med til at tilføre vinen ekstra dybde og kompleksitet.

Når vinen tappes på flaske igangsættes en andenfermentering, som gør vinen mousserende og den lagres 18 måneder på flaske. Derefter fryses og fjernes bundfaldet efter champagnemetoden.

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.

★★★★★
FinansBureauet

✓✓✓✓✓
Politiken

★★★★★
VinAvisen

1 Guldmedalje
BT

★★★★★
Jyllands-Posten

★★★★★
Alt om vin

★★★★★
BT

★★★★★
Ekstra Bladet

