

MURÉ CRÉMANT D'ALSACE DEMI SEC

FRANKRIG, ALSACE

Sprød og lækker

Indbydende lys farve med delikate bobler og god længde i smagen.

Server til f. eks. dessert eller som velkomst. Serveringstemperatur: 7-8°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Druerne dyrkes på vinmarker beliggende rundt om byen Rouffach. Druerne sorteres nøje ved ankomst til vineriet efter kriterierne: ingen råd og optimal modenhed.

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.



VinAvisen



FinansBureauet



Alt om vin



Winelab.dk

