

Mélanie Pfister Cremant d'Alsace Breit Blanc de Blancs Extra Brut N.V.



Lys strågul med små, elegante bobler. Eplepreget duft med noe sitrusfrukter, mineraler, mandel og brioche. Tørr, frisk vin med fin mousse, herlig konsentrasjon med friske, grønne epler og gjærbakst. Lang, behagelig ettersmak.



60% Chardonnay, 20% Pinot Blanc, 20% Auxerrois



Håndplukkede druer fra økologiske vinmarker med nøye selektering. Druene presses forsiktig og kun første pressing blir brukt. Hver plot vinifiseres separat i små ståltanker og lagres i 8 måneder i tankene før annengangsgjæring på flaske.



Annengangsgjæring på flaske på lav temperatur med 27 måneders lagring på bunnfallet før degorgering.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Testutvalget

2247001

Produsent Domaine Pfister	Type Musserende	Land Frankrike	District Alsace
Sukker (g/l) 2,4	Syre (g/l) 5,9	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6