

2021 Crémant d'Alsace Extra Brut

Louis Maurer

Louis Maurer

Louis Maurer er tredje generation på familiens vingård i Eichhoffen i Alsace. Han begyndte at vinificere under eget navn i 2016 og har siden opbygget en selvstændig serie på omkring ti cuvéeer med egne etiketter. Arbejdet bygger på familiens biodynamiske praksis i marken og gæringer med druernes naturlige gær. Sortimentet rummer tørre hvidvine, Pinot Noir, skindmacererede vine, Crémant d'Alsace og pét-nat, så klassiske former og friere greb mødes hos samme producent.

Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace er appellationen for mousserende hvidvin og rosé fra Alsace i det nordøstlige Frankrig. Vinmarkerne ligger især langs Vogesernes østside, hvor bjergene skærmer mod regn fra vest. Solrige dage og kølige nætter giver gode betingelser for modne druer med frisk syre. Pinot Blanc er hoveddruen i de hvide vine, mens Pinot Noir er grundlaget for rosé. Druerne høstes i hånden og forholdsvis tidligt for at bevare friskheden. Boblerne dannes ved en andengæring i flasken, og vinen lagrer mindst ni måneder på gærresterne. Stilen er typisk frisk og frugtig, mens længere lagring ofte giver mere modne toner af brioche og ristet brød.

Vinen

Denne Crémant d'Alsace Extra Brut er lavet på hovedsageligt Pinot Blanc, Pinot Auxerrois og Chardonnay. Druerne høstes i hånden og gæres spontant. Dosagen er meget lav, hvilket giver en tør og rank stil med masser af friskhed og finesse.

Primære aromaer:

Grønne æbler, citronskal, hvide blomster, mandel, våde sten og brioche.

Madforslag:

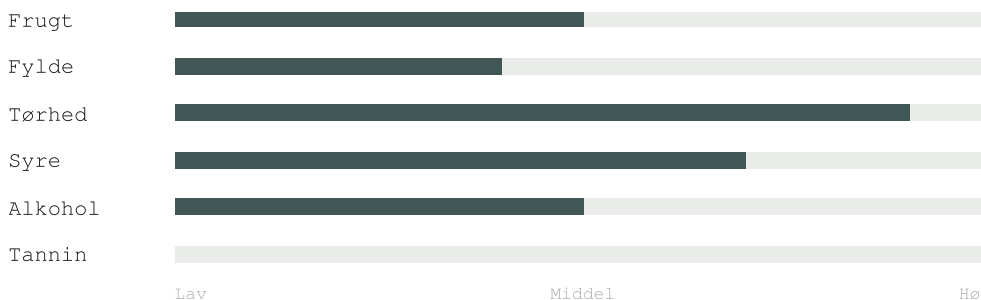
Prøv til østers med citron og vinaigrette.

Servering:

Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2021



Mousserende



Pinot Blanc,
Auxerrois,
Chardonnay



Alsace
Frankrig