

PREMIUM WINES



Domaine Zusslin Crémant d'Alsace Brut Prestige Espumante



UVAS

Pinot Auxerrois, Chardonnay e Pinot Gris

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Alsácia

PRODUTOR

Domaine Valentin Zusslin et Fils

TEOR ALCOÓLICO

12,6 %

AÇÚCAR

6,0 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

3,06

DEGUSTAÇÃO

Bela cor dourada brilhante. Na boca, é agradável e muito refrescante, com boa acidez, mostrando notas cítricas frescas e maduras. Pérlage fina, com boa cremosidade. Muito equilibrado e persistente, é um ótimo aperitivo.

TERROIR

Vinhedos de 30 anos de idade com rendimentos médios de 50 hl/ha, situados nas colinas de Bollenberg, Liebenberg e Pflingstberg. Solos argilo-calcários com algumas aparições de giz. Certificação ECOCERT como vinho proveniente de uvas de agricultura orgânica e biodinâmica.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas e transportadas em caixas de 80 kg. 2 g/hl de SO₂ foram adicionadas ao mosto antes da fermentação. A fermentação do vinho branco de base foi natural, à temperatura máxima de 18°C. A segunda fermentação na garrafa foi iniciada com 1 cl de licor por garrafa mais 16,86 mg/l de SO₂. Maturação por 18 meses.

HARMONIZAÇÃO

Aperitivos, peixes e mariscos grelhados, salmão, carnes brancas, tapas, risoto de cogumelos e pratos da cozinha asiática.

QUANDO BEBER

Pronto para o consumo, pode ser guardado até 10 anos.