

PREMIUM WINES

Domaine Zusslin Crémant d'Alsace Brut Prestige Espumante



PAÍS
França

REGIÃO
Alsácia

PRODUTOR
Domaine Valentin Zusslin et Fils

TEOR ALCOÓLICO
12,5 %

AÇÚCAR
6,0 g/l

ACIDEZ
5,3 g/l

PH
3,30

DEGUSTAÇÃO

A maturação correta das uvas e o tempo que passou sobre as borras finas (18 meses) resultaram em um espumante complexo, que mostra o estilo do produtor e a visão de como um vinho alsaciano deve ser. Pura classe.

TERROIR

Uvas provenientes da colina Bollenberg, com solos calcários e aluviais. Vinhedos orgânicos e produção 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.

UVAS

70% Auxerrois e 30% Pinot Gris

CARACTERÍSTICAS

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