

INFO

Vinens Navn: Cremant d'Alsace Extra Brut

Producent: Mittnacht-Freres

Område/Land: Alsace, Frankrig

Drue(r): Typisk Pinot Auxerrois (55%), Pinot Blanc (20%), Pinot Noir (15%)
Pinot Gris (10%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 25 år. Efter en første gæring i kar, gennemgår vinen filtrering og tilsætning af fadsprit. Anden gæring foregår på flaske, og lagringen på lægter udføres i mindst 20 måneder, derefter degorgering og tilsætningen af likør.

Jordbundsforhold: Primært en blanding af alluviale aflejringer af sand, grus og ler.

Ha. udbytte: 65hl pr. ha

Alkohol: Typisk 12,5%

Producentens web: mittnachtfreres.fr

Yderligere information:

Mittnacht Frères har været i familiens eje siden 1958 og er et domaine, man bør holde øje med. De er relativt ukendte her i landet, men med deres små 20 hektarer produceres der nogle plets kud af udtryksfulde og fantastisk gennemførte vine fra traditionelle Alsacedruer.

Drevet af den samvittighedsfulde Christophe Mittnacht anvender domænet økologisk og biodynamisk praksis i produktionen. Her tror man på, at de biologisk komplekse og komplette jordbundstyper er afgørende for en original og indholdsrig vin.

Domænet har blandt andet jord i Grand Cru Rosacker (hvor Trimbach's legendarisk Clos-St.-Hune er beliggende), samt fremragende parceller mellem Ribeauville og Riquewihr, hvis vinstokke er kilden til Mittnacht's fantastiske enkeltdrue vine.

