

INFO

Vinens Navn: Pinot Noir Rouge des 2 Cerfs

Producent: Dopff au Moulin

Område/Land: Alsace/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Høst fra flere forskellige parceller. Maceration og gæring ved kontrollerede temperaturer, hvorefter 50% af vinen lagrer på stål og 50% 6 mdr. på 4000 l foudres.

Jordbundsforhold: Fra et mix af terroirs bestående primært af ler, kalksten og alluviale aflejringer.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13%

Producentens web: dopff-au-moulin.fr

Yderligere information:

Vingården Dopff aux Moulin ligger ved indkørslen til den lille middelalderby Riquewihr i Alsace.

Familien har lavet vin her siden 1600-tallet, og vintraditionen er gået i arv fra far til søn i 12 generationer.

Vingårdens historie begyndte i slutningen af 1600-tallet, da præsten Jean-Daniel Dopfs søn slog sig ned i byen som bager. Dennes søn Balthazar Georges, som blev født i Riquewihr i 1667, blev interesseret i vinfremstilling. Han var den første, der associerede Doppf-familiens navn med Riquewihrs vinproduktion.

Familievirksomheden er gennem generationerne vokset til en af Alsaces førende vinproducenter, der altid har haft til formål at producere de bedste vine af de bedste druer. Hele familien har fra begyndelsen været lidenskabeligt involveret i vindyrkning, og har vedligeholdt gamle produktionsmetoder i harmoni med nye teknikker.

