



Serving the best



Alice Hartmann Brut

ALICE HARTMANN / LUXEMBURG
966188

Rajallisen saatavuuden erittäin tyylikäs taidonnäyte luxemburgilaisesta viinivalmistuksesta. Rypäleet korjataan käsin ja puristetaan hellävaraisesti. Käyminen tapahtuu viljeltyjen hiivojen avulla terästankeissa. Riesling-rypäleiden (jotka edustavat 50 % tästä cuvéeesta) käyminen jatkuu loppuun terästankeissa viileämmässä lämpötiloissa tuoreiden hedelmääromien säilyttämiseksi. Chardonnay- ja Pinot Noir -rypäleet siirretään vanhoihin tammitynnreihin käymisen puolivälissä, jotta vanhemman tammen moniulotteisuus ja pyöreys lisääntyisivät. Malolaktinen käyminen viimeistellään, ja viini sekoitetaan vanhempien vuosikertojen viineihin, joista osa on peräisin 2000-luvun puolivälistä. Toinen käyminen pullossa viimeistellään samppanjahiivoilla. Viinejä kypsytetään sakan päällä 18 kuukautta ennen sakan poistamista. Sen jälkeen viinejä kypsytetään vielä 6 kuukautta ennen pullotusta.

Luonnehdinta

Kuiva, hapokas, hennon paahteinen, kypsän sitruksinen, tasapainoinen, tyylikäs.

Käyttösuositus

Aperitiivina, salaattien, merenelävien, siipikarjan sekä juustoisten ruokien kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

12,5 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Chardonnay, Pinot Noir, Riesling

Makeusaste:

Kuiva