



URSPRUNGLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
20CB621	750	6



DOMAINE

CAMILLE BRAUN

VINS FINS D'ALSACE



## CRÉMANT D'ALSACE BRUT

ALSACE

Alkohol  
12,5%vol

Camille Brauns strävan att leverera personliga viner med hög kvalitet och dessutom med biodynamiska metoder, får mig att vilja få fler att upptäcka denna pärla i Alsace.

— Yohan Adell von Corswant



### DRUVOR

40% Pinot Blanc, 60% Auxerrois.

### TILLVERKNING/ODLING

Vinet får jäsa med naturlig jäst på ståltankar och får mogna på sin jästfällning upp till 24 månader innan degorgering och buteljering med en dosage på 8 g/l. Druvor är ekologiskt odlade med biodynamiska metoder.

### KARAKTÄR

Fina bubblor med en blommig doft och inslag av citrus. Smaken har en lätt brödig ton med inslag av äpplen, päron och frisk citruskaraktär.

### PASSAR TILL

Serveras som aperitif men passar även bra till eleganta fisk och skaldjursrätter.

### OM PRODUCENTEN

Sedan 1593 har generationer av vinodlare gått i arv i familjen Braun. 1960 tar Camille Braun över utvecklingen av familjens vingårdar och börjar tillverka och marknadsföra familjens viner under eget namn. Med sin fru Marguerite, expanderar han familjens odlingar från 2,5 ha vinrankor till 8 hektar under 80-talet. Sedan 2005 arbetar Christophe och Chantal Braun med ekologisk och biodynamisk odling av vingårdarna. Camille Braun erbjuder ett brett utbud av viner från de bästa lägena i Orschwihr: Grand Cru Pfingstberg, Bollenberg, Lippelsberg och Buchrod. De har även vingårdar på Kaefferkopf Grand Cru i Katzenthal och 2 ha vinodlingar i kommunen Uffholtz. Domaine Camille Braun är ekologiskt certifierad av Ecocert och praktiserar biodynamiska principer.

# GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se

