



URSPRUNGLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
20CB721	750	12



DOMAINE
CAMILLE BRAUN
VINS FINS D'ALSACE

PINOT BLANC CUVÉE MARGUERITE-ANNE

ALSACE

Årgång
2016Alkohol
13 %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

Pinot Blanc, Auxerrois.

TILLVERKNING/ODLING

Vinet jäser på ståltank och får mogna på sin jästfällning tills det är dags för buteljering. Druvor är ekologiskt odlade med biodynamiska metoder.

KARAKTÄR

Blommig och fruktig doft av persika och äpplen. Smaken är torr med en fin syra som balanserar den fruktiga karaktären.

PASSAR TILL

Passar till fisk, skaldjur och ljust kött som kyckling. Ett vin som även fungerar bra till sparris och mjuka ostar.

OM PRODUCENTEN

Familjen Braun har funnits i Alsace ända från 1593. Sedan dess har generationer av vinodlare gått i arv i familjen.

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. När Christophe, deras son, ansluter till arbetet på gården och gradvis tar över egendomen äger familjen 15 ha vinrankor. Sedan 2005 arbetar Christophe och Chantal Braun med ekologisk och biodynamisk odling av vingårdarna.

Domaine Camille Braun ligger i Orschwihr, en vinby längs den södra delen av "Route de Vins" i Alsace. 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 kommunen Uffholtz.

Domaine Camille Braun är ekologiskt certifierad av Ecocert och praktiserar biodynamiska principer.

GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

