



Crémant d'Alsace Brut

Producent:	Vins Sipp Mack
Område:	Alsace
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Smag:	Frisk, Let
Passer til:	Fisk, Ost, Pasta, pizza og risotto, Salat og vegetarmad, Skaldyr, Svampe, Tapas og snacks
Drue:	Pinot Blanc, Pinot Noir, Chardonnay

Crémant er en populær form for mousserende vin, der laves uden for Champagne. Crémant laves på samme måde, som man laver vinene i Champagne, men ligger ikke under lige så strenge regler, som man gør i Champagne. Generelt er Crémant et godt og prisvenligt alternativ til Champagne – og denne udgave fra folkekære Sipp Mack er ikke en undtagelse.

Sipp Macks Crémant Brut er tør og produceret på den traditionelle metode. Gæringen foregår i stålfade ved lav temperatur. Efter endt gæring følger den malolaktiske gøring – typisk for at mindske den skarpe æblesyre i vinen. Slutteligt gærer vinen 2. gang på flaske, hvor gæringen skaber de delikate bobler og spændende kompleksitet. Efter 24 måneder på sit bundfald degorgeres vinen, så bundfaldet forlader flasken. Vinen tilbringer hele 24 måneder på sit bundfald i flasken, hvilket giver den en flot kompleksitet samtidig med at frugten bevares.

Vinbeskrivelse:

Vinen viser en smuk let gylden farve med små fine bobler. I næsen finder man modne æbler, citroner og ristet toast. I munden fornemmer man de bløde bobler, det kærtegner munden med stor fylde og elegance. Afslutningen er sprød og frisk.

Druesammensætning:

50 % Pinot Blanc
25 % Chardonnay
25% Pinot Noir



Finansbureauet:

Vinexpressen:

Vinbladet:



Høj Genkøbsfaktor

91 point

Beskrivelse af producenten

Sipp-Mack er en historisk vinproducent beliggende for foden af Vogeserne i den idylliske landsby Hunawihr mellem Riquewihr og Ribeauvillé i Alsace. Her dyrkes ca. 25 ha vinmarker fra de kalkstenholdige vinmarker omkring Hunawihr, Ribeauvillé og Bergheim.

Vingårdens historie daterer sig helt tilbage til 1698, hvor bødkeren Frederic Mack begyndte at lave sin egen vin. 8 generationer senere, i 1959, blev Marie-Louise Mack gift med vinmageren Francois Sipp fra Ribeauvillé, og sammen dannede de vingården Sipp-Mack.

I dag står sønnen Jacques og hans kone Laura med hjælp fra datteren Carolyn (10. generation) bag driften. Carolyn har taget vinstudier i Beaune og oparbejdet erfaring i Australien og USA.

Fokus går på den bæredygtige vinproduktion og det at udtrykke terroiret i Alsace bedst muligt. I mere end 20 år har man lavet vin efter en økologisk filosofi - og siden 2013 har alle vinmarker været økologisk certificeret.