



Wijnfiche

## **Frey-Sohler – Crémant Riesling – Brut Crémant d'Alsace Frankrijk (CREMANT) –**

### **Domein**

#### **Domaine Frey-Sohler**

De familie Sohler verbouwt alle Alsace druiven op hun domein te Scherwiller. Scherwiller is gelegen waar de Vallei Sainte Marie aux Mines en de vallei van Villé uitlopen, 50 km ten zuiden van Straatsburg.

Het landgoed Frey-Sohler is het verhaal van verschillende generaties die nauw verbonden zijn met dit dorp en natuurlijk met Elzaswijn. Vandaag heeft het landgoed 29 ha, en wordt het beheerd door Damien en Nicolas SOHLER. Het landgoed strekt zich uit over de gemeentelijke appellatie "Scherwiller" en het terroir van Rittersberg, aan de voet van het majestueuze kasteel van Ortenbourg, dat uitkijkt over deze prachtige wijngaard.

### **Vinificatie**

De druiven komen uitsluitend uit de familiewijngaarden van Frey-Sohler. In de wijngaard met een grind bodem, wiedt men onkruid rond de wijnstokken om de andere rij, en doet men aan grondbewerking in de andere rij. De schuimwijn is gebaseerd op verschillende oogstjaren en bevat 7g/liter restsuiker.

### **Smaak**

Met succes, maar ook enigszins ongewoon, maakt de familie Sohler een Crémant van de Riesling druif. Een pastelgele wijn met heldere groengouden reflecties en fijne en overvloedige bubbels in het glas. De fruitige finesse in de neus heeft een mooie mineraliteit en aroma's van citrus, appel en mirabel. De levendigheid op het palet geeft een zuivere en elegante mond met typische citrusaroma's en een droge afdronk. Het nobele karakter van Riesling komt in deze schuimwijn mooi naar voren.

### **Gerechten**

Zuurkool | Vis - gerookt | Aperitief

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Riesling (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10°C

Smaakprofiel: Complex droog

