

Shelter Winery Sparkling Brut Nature

Musserende vin / Tyskland / Baden

Produsent: Shelter Winery

Årgang: 2014

Land: Tyskland

Distrikt: Baden

Område: -

Drue: 100% pinot noir

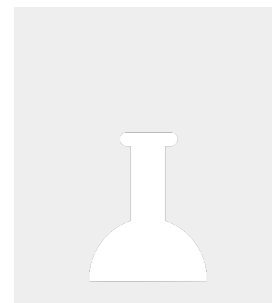
Veil. pris horeca: 255.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 335.0,-

EDP nr. : 6102990

SAP nr. : 9078740

Vinmonopol nr. : 14652501



Innhold:

Syre: 7.0

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %

Om produsenten

Shelter winery drives og eies av vinproduksjonsparet Hans-Bert Espe og Silke Wolf. Vinprodusenten har fått navnet sitt etter en bunker bygget av det kanadiske flyvåpenet som en gang ble brukt som våpendepot og hvor de gjorde sin første årgang i 2003.

Hans-Bert's og Silkes vinmarker er i landsbyene Kenzingen og Malterdingen i vinregionen Baden. De har 5 hektar med vinstokker som er plantet med Pinot Noir (95%) og Chardonnay (5%). Paret er veldig aktive og nøye i sitt arbeid i vinmarkene, og det spares ikke tid eller krefter på å sikre at de 40 år gamle vinstokkene holdes i god form. Takket være gamle vinstokker og intens grønn høsting har utbyttet en tendens til å holde seg lave. Druer plukkes for hånd, og vinproduksjonen er flittig, men gjøres med en lett berøring.

I 2010 utvidet Shelter Winery med en ny kjeller som ga dem ekstra plass samt bedre produksjonsanlegg. Dette gjorde dem også i stand til å gjøre kald maserering før alkoholgjæring. Den nye kjelleren har plass til 140 fat og ni gjæringsvatter av tre.

Parets vinproduksjonsfilosofi har blitt formet av deres lidenskap for vin, ønologistudier ved Geisenheim universitet samt erfaring med å lage vin over hele verden. Deres primære filosofi er lidenskapen etter å lage elegante og friske viner..

Vinifikasjon

Håndselekterte druer fra Hummelberg-vinmarken. Laget på Champagne metoden, 5 år på bunnfall, degosjert i 2021.

Smaksbeskrivelse

Duft av sitrus, brioche og autolyse. Middels mousse, syrlig og mineralsk avslutning.

Passer til

Apertiff/avec, Fisk, Skalldyr