

Weiber, il vino medaglia d'oro al Concorso Generale dell'Agricoltura di Parigi

scritto da Alice Lombardi | 06/12/2016



CRÉMANT D'ALSACE
APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE


WEIBER

Brill

LE CELLIER DE LA FECHT A F-68000 ENCKENHARDT

ELABORÉ PAR
PRODUCE OF FRANCE

Abbiamo degustato il Weiber, il vino arrivato sul gradino più alto del podio nel Concorso Generale dell'Agricoltura di Parigi.

Il **Weiber**, medaglia d'oro nel **Concorso Generale dell'Agricoltura di Parigi** nel 2016, si presenta brillante, di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, una spuma elegante ed un perlage fine, numeroso e molto persistente, frutto di un'accurata rifermentazione in bottiglia.

Al **naso** è intenso, complesso e fine. Arrivano netti sentori di frutti esotici, lime, pesca gialla e mela croccante. Chiari anche i sentori di fiori gialli, di una mineralità che riporta ai terreni alsaziani e di una bella fragranza.

In **bocca** è secco, caldo e abbastanza morbido, decisamente fresco e sapido. Il vino è equilibrato, intenso, persistente e fine. La chiusura è armonica.

Oltre che essere ottimo come aperitivo, il Weiber si adatta a pesce preparato in crudité, risotto zucchine e gamberi o totani grigliati.

Caratteristiche del Weiber

Nome vino: Weiber - Appellation crémant d'Alsace contrôlée

Vitigno: Auxerrois, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Sboccatura: 2015

Nome cantina: Weiber

Luogo: Alsazia

Titolo alcolometrico: 11,5%

Temperatura di servizio: 4/6°

Calice: a tulipano