



Motzenbäcker Rosé Brut

En rosa sekt för alla tillfällen!

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Menger-Krug
LAND:	Tyskland	URSPRUNG:	Rheinhessen
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	56004
DRUVA:	Pinot Noir (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:	6,8 g/l		

229 kr

Karaktär

Frisk med fruktiga aromer av röda bär.

Vinifikation

Klassisk flaskjäsning med minst 16 månader på jästfällningen.

Om producenten

Det började med en fascinerande och oförglömlig provning under vinmässan Prowein i tyska Düsseldorf. På parkeringen utanför den fullpackade mässhallen i en för dagen inhyrd VW-buss satt Regina Menger-Krug och bokstavligen talat höll hov. Vinden slet i oss som andäktigt stod utanför bilen och frös och njöt av hennes fullständigt briljanta viner. Det sa, för att citera ett annat svensk-tyskt förhållande, "bara klick"!

Familjen Menger-Krug har producerat vin sedan 1758 och som namnet antyder så är man en hejare på mousserande viner. Dock slutar likheterna med namnen vid att båda producerar högkvalitativt mousserande var och en på sitt håll. Familjenamnet är förbehållet för de mousserande vinerna medan man på de två egendomarna Motzenbäcker (Pfalz) och Krug'scher Hof (Rheinhessen) producerar otroligt eleganta, väldisciplinerade stilla viner på riesling, weissburgunder, grauburgunder, spätburgunder, sauvignon blanc m.m. Alla i samklang med naturen och med ett närmast biodynamiskt förtecken. Har ni vägarna förbi Deidesheim i Pfalz är ett besök på det undersköna Villa im Paradise (VIP) anbefallet och har ni tur så har Regina kommit ur bussen och välkomnar er med öppna armar.

PS Vinerna på Motzenbäcker och Krug'scher Hof görs sedan flera år av nästa generation Menger-Krug i form av lika skickliga som sympatiska Marie Menger-Krug, som bortsett från allt annat tävlat hästhoppning på bokstavligen talat hög nivå och är oslagbart bäst på att effektivt sabrera vinflaskor och göra superläckra skumviner med hjälp av den klassiska rurale-metoden.