Chandon Garden Spritz

Möet & Chandon

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Moët & Chandon er et af verdens mest berømte og eftertragtede producenter af champagne. Moët & Chandon er om nogen, et af de champagnehuse som ved hvad de taler om, med mere end 270 års erfaring med produktion af de gyldne bobler. Moët & Chandon har vundet sin placering blandt de mest prestigefyldte champagnehuse ved at have en kompromisløs indstilling til deres årganges kvalitet såvel som produktionsmetoder. Siden grundlæggeren, Claude Moëts tid, har huset været berømmet for deres flaskers friskhed og fyldige smagsbillede som har henrykket såvel entusiaster og kendere såvel som lægmand verden over og vi kan varmt anbefale at forkæle dig selv og familien eller vennerne med en Moët & Chandon

CHANDON GARDEN SPRITZ tager vores exceptionelle brut mousserende vin og tilføjer et unikt twist: vores egen bitter-appelsinlikør, håndlavet med lokalt dyrkede appelsiner, urter og krydderier. Druerne dyrkes i en højde på omkring 1.000 meter på vores ejendom i Mendoza. Vores hjemmelavede sprøde, aromatiske og forfriskende appelsinbitterlikør er lavet af perfekt modne Valencia-appelsiner, der dyrkes på en pesticidfri bæredygtig gård i Entre Rios, det nordøstlige Argentina. Den er skabt med halvdelen af sukkeret i forhold til andre spritz-mærker og uden kunstige smagsstoffer eller farver.

Druesort:	Mousserende vin & appelsinbitter
Vinifikation:	Vinen laves ved hjælp af Charmat-metoden. Når det kommer til vores appelsinbitterlikør, tørres en del af appelsinskrællene. Der bruges både tørrede og friske skræller i blandinen. Skrællerne trækker i druebrandy sammen med et udvalg af urter og krydderier.
Smagsnoter:	Den perfekte balance af sødme og bitterhed. Chandon mousserende vin og aromatisk bitter, fra nøje udvalgte krydderier og lokalt fremskaffede Valencia appelsiner, skaber tilsammen den perfekte spritz oplevelse.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S