

Domaine Duffau

[domén dyfó]

Gaillac Méthode Ancestrale BRUT

[gajak metód ansastral brut]

Aroma: ●●○○○

Plnost: ●●○○○

Archivace: Do 3 let

Barva: Bílé

Apelace: AOC Gaillac

Odrůdy: Mauzac



Popis: Šumivé víno vyrobené metodou „Ancestrale“. Je charakteristické vůní jablek a hrušek specifických pro odrůdu Mauzac a nízkým obsahem alkoholu. Jemné a příjemné perlení.

Terroir a výroba: „Ancestrale“ znamená v překladu „zděděná po předcích“. Je to metoda, kterou se původně vyráběla šumivá vína. Dnes se stává v mnoha vinařských oblastech (Jura, Loira atd) stále běžnější a právě v Gaillacu, odkud je Domaine Duffau, je stále tradičně používána.

Zatímco v metodě „Champagne“ se do lahve se základním vínem přidává „tirážní likér“ (směs kvasinek, cukru a výživy pro kvasinky), aby se nastartovalo druhotné kvašení v lahvi a vznikl tak oxid uhličitý, v metodě „Ancestrale“

se lahvuje základní víno, které ještě nebylo zcela prokvašeno a má zbytkový cukr. Kvašení pak přirozeně pokračuje v lahvi i bez přidání tirážního likéru, vzniká CO₂ a výsledkem je jemně šumivé víno s nižším obsahem alkoholu (10%) a zbytkovým cukrem (v případě brut je to 13g/l).

Bez přidané síry.

ID:

Do vany

Nenáročné, příjemné. Za odměnu.
Prostě do vany.

**Poznámky
k ročníkům:**