



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Pinot Gris Tradition 2015

PRODUCENT:	Joseph Cattin	DRUVA:	Pinot Gris
HEMSIDA :	www.cattin.com	ALKOHOL:	12,7%
OMRÅDE:	AOC Alsace, Frankrike	SOCKER:	17g
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	3,9g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Rökiga, fruktiga toner med inslag av aprikos och honung.
SMAK:	Fyllig med inslag av kardemumma, vanilj och kanel mixas med lätta aprikostoner. Kryddiga toner med ett lätt rökigt avslut.
VINIFIERING:	Långsam pressning av druvorna för att få ut så mycket aromer som möjligt före fermentering på ståltank.
LAGRING:	Efter jäsningsprocessen vilar musten ca 6 månader före buteljering.
PASSAR TILL:	Kryddiga rätter med ingefära och basilika eller tandoori, gåsleverpaté



OM PRODUCENTEN

Familjen Cattin har levt i trakten av Voegtlinshoffen sedan 1720. 1850 bestämde sig Antoine Cattin för att ägna sig åt vinodling. I slutet av 1970-talet genomfördes en översyn och förändring vad gäller plantering, ett modernt vineri och lagring. Sedan 2007 är sonen Jacques involverad i företaget och arbetar bredvid sin pappa och farbror. Voegtlinshoffen ligger 1 mil söder om Colmar, övre Rhen vid Vogeserna. Familjen äger ca 50 ha vingårdar. Häri ingår Grand Cru du Hatschbourg med anor från 1188, Steinbach med sin typiska röda jord och naturligt låga skörd samt Clos Madelon som är en av Alsaces högst belägna vingårdar, ca 400 meter över havet. Källaren där vinet får jäsa ligger under pressarna vilket ger möjlighet för druvjuicen att få ett flöde och därmed förhindras oxidation. I och med att vinet hamnar under mark bidrar detta till bra temperaturförhållanden och kontroll under jäsningsproceduren.