

ALSACE, RANSKA

# Gisselbrecht Pinot Blanc Tradition

## Ruokasuositukset

Vähärasvainen kala  
Kana, Kalkkuna  
Salaatit ja kasvisruoka



## Maku

Kuiva, hapokas, persikkainen, päärynäinen, kukkainen

## Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

## Rypäle

Pinot Blanc

## Gisselbrecht Riesling Pinot Blanc - Alsacen klassikko

Gisselbrecht Riesling Pinot Blanc on raikas ja monipuolinen alsacelainen valkoviini, josta löytyy luonnetta ja alueelle tyypillisiä piirteitä. Rypäleet kerätään AC Alsacen alueelta, puristetaan hellävaraisesti mehuksi ja kytetään viileissä lämpökotrolloiduissa terästankeissa viiniksi.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini- ja ruokayhdistelmistä toimivat hyvin parsat, salaatit, vaalea liha ja kala.

Gisselbrecht Riesling on juotavissa heti, mutta se säilyy pullossa hapokkuutensa ansiosta 2-3 vuotta. Suositustarjoilulämpötila on 10 astetta.

## Gisselbrecht

Itävallasta Alsaceen kotiutuneen Gisselbrechtin perheen tarina Ranskan tunnetuimmalla viinintuotantoalueella alkaa 1600-luvulla. Perhe viljeli viiniä omistamallaan tarhoilla ja myivät valmistamansa viinit naapureidensa tapaan bulkkina. Vuonna 1936 perheyhtymän johdosta otti vastuun Willy Gisselbrecht, jota pidettiin omana aikanaan visionäärinä ja rohkeana miehenä. Willy Gisselbrecht teki päätöksen perheen tuottamien viinien pullotuksesta ja myynnistä oman tuotemerkin alla. Päätös oli oikea, sillä tänä päivänä Gisselbrecht on yksi maineikkaimmista viinintuottajista Alsacessa.

Gisselbrecht omistaa nykyisin 17 hehtaaria viinitarhoja Dambach-La-Ville -kylän ympäristössä. Perheen kruununjalokivi ovat grand cru -palstat Franksteinin tarhalla. Négociant-tuottajien tapaan Gisselbrecht myös ostaa rypäleitä paikallisilta tuottajilta, muun muassa Muenchberg-viinitarhan grand cru -palstoilta. Lukuisat viinintuottajat ympäri maailmaa ovat ihastuneet Alsacen viineihin ja Gisselbrechtinkin viineistä yli puolet menee vientiin. Maineikkaan viinitalon asiakkaita ovat yksityiset viiniharrastajat, korkeatasoiset ravintolat sekä viinikaupat. Dambach-La-Villessä sijaitsevalla Gisselbrechtin viinitalolla syntyy vuosittain noin miljoona pulloa viiniä.

Tänä päivänä Gisselbrechtin viinin valmistuksesta vastaa Philippe Gisselbrecht, joka on valmistunut viinintekijäksi Ranskan Burgundissa. Ennen asettumistaan töihin perheensä viinitilalle vuonna 1993, mies hankki työkokemusta Burgundista, Beaujolaisista ja Champagnesta. Viinifanaatikoksi ja väsymättömäksi työntekijäksi kuvailtu mies uskoo, että Alsacen salaisuus ovat lukuisat eri lajikkeet ja niiden viljely kullekin lajikkeelle parhaiten soveltuvalla palstalla.

Vaikka Alsace on perinteinen viinintuotantoalue, uusi teknologia on löytänyt tiensä useille viinitiloille. Viini saa käydä kellarissa perinteisissä suurissa tammitynnyreissä, sementtitankeissa ja moderneissa vesivaipoilla jäähdytetyissä terästankeissa. Gisselbrechtillä uskotaan, että jos rypälemehu käy hitaasti viileässä lämpötilassa, viinin kaikki aromit saavat rauhassa herätä henkiin ja viinit säilyttävät raikkautensa. Viileässä käynyt viini myös säilyttää maaperästä lähtöisin olevan persoonallisuuden.

**[www.vins-gisselbrecht.com](http://www.vins-gisselbrecht.com)**

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	Alsace
<b>Tuottaja</b>	Willy Gisselbrecht
<b>Vuosikerta</b>	2020
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokokoko</b>	75,00cl
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Vihreät &amp; eettiset ominaisuudet</b>	Paikallinen ekosertifiointi Sopii vegaaneille
<b>SKU</b>	607213
<b>Korkkityyppi</b>	Synteettinen korkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	6,90g/l

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com