

Domaine Allimant-Laugner

Alsace

Orschwiller

Ha

Bottiglie prodotte annualmente:

La scelta stilistica di questa giovane azienda non è improntata alla ricerca della complessità, ma piuttosto all'affidabilità dei "vini base" con una fascia di prezzo davvero abbordabile. Non aspettatevi i palestrati/opulenti/minerali tipici di quelle zone, ma una serie di prodotti "non impegnativi", ma estremamente gustosi.

I suoi Crémants, in modo particolare il Rosé, sono da noi proposti con spettacolari successi di vendita da 14 anni (era il 1999). Sempre "evergreen".....



Crémant d'Alsace Brut s/a

cl. 75

70% Pinot Blanc – 20% Riesling – 10% Pinot Gris

Dalla Vendemmia 2011 Blend di differenti varietà alsaziane: Il Pinot Bianco apporta delicatezza ed equilibrio, il Riesling aromaticità e mineralità, mentre il Pinot Grigio gli dà grasso e rotondità. Bolle fini per un elegante aperitivo. (dosaggio 8 gr./l.)



Crémant d'Alsace Rosé Brut s/a

cl. 75

100% Pinot Noir di Orschwiller

Freschezza e gioventù, aromi di fragola con sorprendente mineralità.

Per tutte le occasioni. Bello il colore, bello il perlage, bello il gusto.

(dosaggio 8 gr./l.)



Pinot Gris 2011

cl. 75

Senza più la dicitura Tokay (gli Ungheresi se ne sono riappropriati definitivamente). Dal bel colore giallo dorato con una grande complessità al naso: frutta candita, albicocca, miele. Perfetto con il Foie Gras, con i formaggi della Regione, ma adattabile anche sulle carni bianche e sui pesci grassi.



Muscat 2011

cl. 75

E' un vino secco che di solito si accoppia con gli asparagi. Ha una bella freschezza, un delicato sentore di frutta fresca. Nello specifico sembra di "croccare" un grappolo d'uva.



Riesling "Praelatenberg" G.C. 2011

cl. 75

Da una vecchia parcella con suolo ricco di granito, quarzo e feldspato già coltivata nell'823 dai Monaci di Ebersmunster ecco un perfetto vino da gastronomia con una gradevole mineralità ed un intrigante complessità con scarsi zuccheri residuali.



Gewurztraminer 2011

cl. 75

Varietà originaria dall'amenissimo villaggio di Tramin, Sudtirolo. Speziato, aromatico, morbido e grasso in bocca. Da aperitivo, foie gras e formaggi puzzolenti della regione.



Tokay Pinot Gris V.T. 2003

cl. 50

80 grammi/l di zuccheri residuali la dicono lunga su come utilizzare questo "morbidone" dalla gradevole freschezza. Per chi ha un disperato bisogno di affetto.