



## Alsacia

La distinción "Gran Cru" se utiliza en el caso de extensiones limitadas de tierra y el cultivo exclusivo de uvas Gewurztraminer, Riesling y Muscat, e implica estrictas medidas de control en la producción de sus caldos.

Sólo existen 50 áreas que ostentan la apelación "Gran Cru", de las cuales Domaine Dopff es propietaria en parte de tres de las más importantes, por lo que se le considera como "La Mansión de Alsacia". Gracias a Dopff Au Moulin se creó la denominación de origen "Cremant".

### Dopff Riesling Blanco

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Nombre:</b>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Riesling.</li></ul>  |
| <b>Productor:</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dopff "Au Moulin".</li></ul>                                     |
| <b>Lugar de Origen:</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Alsacia.</li></ul>   |
| <b>Cepa:</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• 100% Riesling.</li></ul>   |
| <b>Grado Alcohólico:</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• 11.5% Alc. Vol.</li></ul>  |
| <b>Temperatura para servirlo:</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 7°C.</li></ul>   |
| <b>Color:</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Amarillo pálido.</li></ul>                                       |
| <b>Nariz:</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aroma delicado.</li></ul>  |
| <b>Boca:</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Delicado sabor afrutado, suave acidez y cuerpo ligero.</li></ul> |
| <b>Se recomienda servirlo con:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pescados y mariscos en general.</li></ul>                        |
| <b>Presentación:</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>• 750 ml.</li></ul>  |

