

# Argentoratum 2020 Vogt

Organic, Valkoviini, Natural, Vegan / Rypäleet:

25.50 €

## *Kuvaus*

Vaalean oljenkeltainen. Tuoksu rieslingeille tyypilliseen tapaan hyvin mineraalinen ja hedelmäinen, mukana selkeästi yrttisiä piirteitä. Maku rikas ja moniulotteinen, elegantin mausteinen ja persoonallinen. Jälkimaku erittäin monivahteinen ja pitkä. Tämä suodattamaton, erittäin kuiva alkoviini sopii vaaleille lihoille sekä mausteisille kala- ja äyriäisruoille. Jäännössokeri 1,3 g/l. Rypäleet: Riesling 60 %, Pinot Gris 25 %, Muscat 7 %, Gewurtztraminer 4 % ja Auxerrois 4 %.

## *Tuottaja*

## Domaine Laurent Vogt

Vuonna 1970 Laurent Vogt osti perheelleen useita pieniä tarhoja Alsacen Golden Crown – alueelta. Nykyään viiniköynnöksiä viljellään 11 hehtaarin laajuudella, Wolxheimin, Avolsheimin, Dahlenheimin ja Molsheimin kuntien alueella. Vuosien kuluessa Laurent on siirtänyt tilan hoidon poikansa Thomasin ja tämän vaimon Sylvien vastuulle. Nuori sukupolvi on keskittynyt laadun kehittämiseen ja markkinointiin. Vuonna 2000 tila liittyi TYFLO -järjestöön sitoutuen luonnonmukaiseen viljelyyn ja biologisen ekosysteemin varjelemiseen tarhoilla. Tilan viinit ovat luomua.



[www.viinikauppa.fi](http://www.viinikauppa.fi)

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1470820

**Viivakoodi:** 3760067540006