



# Artisan 2017

Organic, Valkoviini, Biodynaaminen, Vegan / Rypäleet:  
Gewurztraminer, Pinot Gris

25.50 €

## *Kuvaus*

Keskimäärin 50-vuotiaat Gewurztraminer- ja Pinot Gris -tarhat sijaitsevat Bennwihrin kylän alueella ja viljelytapa on orgaaninen ja biodynaaminen. Sadonkorjuu tehdään täysin käsityönä ja viini käy 10 vuorokauden hiilihappomaseroinnin jälkeen luonnollisen hiivakannan avulla suurissa tammitynnyreissä ja kypsyy sakan päällä vielä vuoden ajan ennen pullotusta. Pullotuksen yhteydessä ei lisätä rikkiä, kokonais-SO<sub>2</sub> määräksi muodostuu 13 mg/l. Viiniä ei ole kirkastettu eikä suodatettu. Väriltään kirkkaan kullankeltainen. Tuoksussa runsaasti kukkaisuutta ja voimakasta aromaattisuutta sekä yrtejä. Täyteläinen maku, ryhdikkään tanniininen ja mausteisen hedelmäinen. Viini sopii nautittavaksi liharuokien sekä uunivihannesten kera. Jäännössokeri: 0,3 g/l. Rypäleet: Gewurztraminer ja Pinot Gris.

## *Tuottaja*

## Vignoble du Reveur

Koillisen Ranskan Bennwihr on henkeäsalpaavien maisemiensa lisäksi tunnettu näyttävistä viinitarhoistaan. Vignoble du Rêveur on perhetila, jota nykyinen sukupolvi kehittää edeltävän työtä kunnioittaen intohimoisesti ja päättäväisesti. Viinitilan järkkymätön tavoite on pitäytyä itsenäisesti omassa tuotannossaan ja panostaa luonnolliseen tuotantoon sekä orgaanisiin ja biodynaamisiin viininviljelymenetelmiin. Tarhan maaperä, ilmasto ja rypälelajikkeet tuottavat upean aromaattisia, raikkaita ja nuorekkaita viinejä. Vignoble du Reveur on Mathieu Deiss'n luoma viinitarha, jossa noudatetaan Marcel Deissin ideologiaa.

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1880500 [www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

**Viivakoodi:** 3760247871623

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**