

Edelzwicker Tradition 1 Litre

Valkoviini / Rypäleet: Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner

17.95 €

Kuvaus

Rypäleet on kylmämaseroitu 24 tunnin ajan ennen luonnollisen hiivakannan avulla matalassa lämpötilassa tapahtunutta käymistä. Rypäleet kasvavat maaperässä, joka koostuu hiekkakivestä, sorasta, kalkkikivestä ja graniitista. Väriiltään heleän keltainen, aavistus vihreyttä. Tuoksussa paahdettua mantelia, hunajaa ja pippuria, greippiä, päärynää sekä persikkaa. Maku suuntayttävän mineraalinen, hieman pippurinen, tasapainoinen, pitkä ja raikas. Erinomainen, klassinen ruokaviini, joka ei liioin valikoi, sopien hienostuneen hapokkuutensa myötä erinomaisesti äyriäisille ja kalalle, vaalealle lihalle, linturuuille sekä vaikkapa vuohenjuuston kera nautittavaksi. Jäännössokeri: 2,0 g/l. Rypäleet: Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling.

Tuottaja

Cave de Turckheim

Cave de Turckheimin viiniviljelijät olivat ensimmäisiä ranskalaisia viiniviljelijöitä, jotka käyttivät integroitua maataloutta – lähestymistapaa, jossa yhdistyvät parhaat modernit työkalut ja tekniikat perinteisiin käytäntöihin, vähentämällä energian ja muiden resurssien kulutusta, vähentämällä ympäristön pilaantumista, suojelemalla biologista monimuotoisuutta ja edistämällä kestävyyttä. Vuonna 2014 kaikki osuuskunnan viinitarhojen jäsenet saivat Agri Confiante® -sertifikaatin. Vuonna 2011 omaksuttiin yhtenäinen, järjestelmällinen lähestymistapa kaikkiin viinitarhoihin joita hallinnoi Agri Confiante® (ranskalaisten maatalous- ja maatalouden ruokaosuuskuntien ammattijärjestö, jonka perusti vuonna 1992 Coop de France). Tämä edesauttaa viiniviljelijöiden sitoutumisesta jatkuvasti parantamaan laatua ja uorituskykyä. Vuonna 2008 joukko viiniviljelijöitä päätti sitoutua tiukkoihin luonnonmukaisen viiniviljelyn vaatimuksiin. Noin 30 hehtaaria viiniköynnöksiä viljellään nykyisin luonnonmukaisesti. Nämä viiniviljelijät ovat elvyttäneet esi-isänsä käytännöt hoitamaan maaperää toimenpiteillä jotka helpottavat rikkaruohojen poistamista ja kasvitautien ehkäisemistä. Tarhoilla käytetään myös luonnonmukaisia lannoitteita (nokkonen, kortekasvit ja voikukka), vahvistamaan viiniköynnöksiä ja lisäämään niiden luonnollista vastustuskykyä. Luomuviljelykasvattajat tarkkailevat tarkkaan viiniköynnöksiään, jolloin he voivat puuttua oikeaan paikkaan ja oikeaan aikaan sen sijaan, että kasveja käsiteltäisiin systemaattisesti. Sitoutuminen ympäristöön ulottuu myös viinitilaan, jossa



Ruoka:

Tuotenro: 1430109

Viivakoodi: 3274550415455

pyritään säästämään luonnonvaroja. Jätteiden lajittelu kierrätykseen, hiilijalanjäljen vähentäminen, aurinkopaneelien käyttö ja pilaantumisen estäminen ovat vain esimerkkejä siitä, kuinka ympäristönäkökohdat ovat läsnä päivittäisessä työssä.