

Orange Trocken 2015 Gustavshof

Organic, Valkoviini, Biodynaaminen, Natural, Vegan /
Rypäleet:

18.50 €

Kuvaus

Suodattamaton alkuviini, joka on valmistettu kuten punaviinit. Sadonkorjuu tehdään täysin käsityönä Leckerbergissä sijaitsevilla lämpimillä tarhoilla, joilla rypäleet ehtivät kypsyä täysin kypsiksi. Viini maseroidaan ja sen jälkeen käytetään kuorien kera 8 viikon ajan luonnollisen hiivakannan avulla suurissa tammitynnyreissä. Viini kypsyy tammessa sakan päällä vielä vuoden ajan ennen pullotusta. Väriltään pinkahtavan keltainen. Tuoksu aromaattinen, pirskahtelevan marjaisa, ruohoinen ja hunajainen, mukana kuivia ruusunlehtiä. Maultaan voimakas, tuoreen eksoottinen ja mausteinen. Oivallinen yhdistelmä vaikkapa tartarin kera. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Tuottaja

Weingut Gustavshof

Gustavshof sijaitsee Rheinhessenin sydämessä noin 30 km Mainzista etelään. Tilaa hallinnoi Roll'n perhe neljännessä sukupolvessa ja se on klassinen perheyrittys, jossa viljellään 18 hehtaaria viinitarhoja. Vuodesta 2004 lähtien tarhoilla on työskennelty luonnonmukaisen viininviljelyn ohjeiden mukaisesti ja vuonna 2007 tila on saanut EcoVinin- jäsenyyden. Vuodesta 2012 lähtien tuotanto on ollut biodynaamista, Demeterin ohjeiden mukaisesti. Kaikki viinit ovat vegaaneille sopivia. Tilan on perustanut Gustav Becker vuonna 1924.



Ruoka:

Tuotenro: 4230215

Viivakoodi: 4260065960213

Tilavuus: 0,75 l

www.viinitukku.fi

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)