

Pierres Sauvages Pinot d'Alsace 2017

Organic, Valkoviini, Biodynaaminen, Vegan / Rypäleet: Pinot d'Alsace

19.65 €

Kuvaus

Bennwihrin kylän alluviaaliselta maaperältä tulevat rypäleet tuottavat tämän tuoreen ja täyteläisen viinin. Viiniköynnösten ikä on keskimäärin 50 vuotta ja viljelytapa on orgaaninen ja biodynaaminen. Sadonkorjuu tehdään täysin käsityönä ja viini käy luonnollisen hiivakannan avulla suurissa tammitynnyreissä ja kypsyy sakan päällä vielä vuoden ajan ennen pullotusta. Pullotuksen yhteydessä lisätään hyvin pieni määrä rikkiä, kokonaismäärä on 44 mg/l. Väritään heleänkeltainen, aavistus vihreyttä. Tuoksussa paahdettua makeutta, hunajaa, trooppista hedelmää, mineraaleja ja pippuria. Maku täyteläinen, hieman makean hedelmäinen, kuivuu loppua kohden. Suuntäyttävä, hieman pippurinen, tasapainoinen, pitkä ja upea. Erinomainen, klassinen ruokaviini, joka tarjolle vaikkapa paistettujen sienien tai katkarapusalatin kera. Jäännössokeri: 2,7 g/l. Rypäleet: Pinot d'Alsace (Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir)

Tuottaja

Vignoble du Reveur

Koillisen Ranskan Bennwihr on henkeäsalpaavien maisemiensa lisäksi tunnettu näyttävistä viinitarhoistaan. Vignoble du Reveur 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.



www.viinitukku.fi

Ruoka:

Tuotenro: 1880116

Viivakoodi: 3760247871623

Tilavuus: 0,75 l