

# Singulier 2017

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

24.50 €

## *Kuvaus*

Keskimäärin 45-vuotiaat Riesling- 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 lisätään hyvin pieni määrä rikkiä, kokonais-SO<sub>2</sub> määräksi jääden 11 mg/l. Viiniä ei ole kirkastettu eikä suodatettu. Väritään keltainen, aavistus vihreyttä. Tällä cuvéella on melko elegantteja aromeja, kuten aprikoosia ja valkoisia kukkia. Täyteläinen maku on hieman tanniininen ja aromaattinen. Hapokkuus on pehmeää ilman aggressiivisuutta, mikä luo viinille tasapainoisen kokonaisuuden. Hämmästyttävä viini, joka sointuu syksyisten liharuokien kanssa nautittavaksi. Jäännössokeri: 0,3 g/l. Rypäleet: Riesling 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:** Kala, Vaalea liha

**Tuotenro:** 1880317 [www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

**Viivakoodi:** 3760247871609

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**