

Sylvaner Tradition 2020

Valkoviini / Rypäleet: Sylvaner

14.90 €

Kuvaus

Rypäleet on kylmämaseroitu 24 tunnin ajan ennen luonnollisen hiivakannan avulla matalassa lämpötilassa tapahtunutta käymistä. Viini saa arominsa monimuotoisesta maaperästä, joka koostuu hiekkakivistä, sorasta, saven sekaisesta liuskekivistä ja graniitista. Väriltään kirkkaan oljenkeltainen. Mineraalinen ja täyteläinen tuoksu, jossa vihreää omenaa, vaaleaa kukkaa ja sitrushedelmiä, Maku terävä, hedelmäinen ja hunajainen. Viini sopii erinomaisesti äyriäisille ja grillatulle kalalle, vaalealle lihalle ja linturuuille. Jäännössokeri: 4,6 g/l. Rypäleet: Sylvaner 100 %.

Tuottaja

Cave de Turckheim



Ruoka:

Tuoteno: 1430220

Viivakoodi: 3274550215468

Cave de Turckheimin viininviljelijät olivat ensimmäisiä ranskalaisia viininviljelijöitä, 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 viininviljelijöiden sitoutumisesta jatkuvasti parantamaan laatua ja uorituskykyä. Vuonna 2008 joukko viininviljelijöitä päätti sitoutua tiukkoihin luonnonmukaisen viininviljelyn vaatimuksiin. Noin 30 hehtaaria viiniköynnöksiä viljellään nykyisin luonnonmukaisesti. Nämä viininviljelijät 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 pyritään säästämään luonnonvaroja. Jätteiden lajittelu kierrätykseen, hiilijalanjäljen vähentäminen, aurinkopaneelien käyttö ja pilaantumisen estäminen ovat vain esimerkkejä siitä, kuinka ympäristönäkökohdat ovat läsnä päivittäisessä työssä.