

Alsace



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Alsace AOC
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

W nosie nuty dojrzałych owoców - moreli, brzoskwiń, gruszek. Nuty słonego karmelu, nugatu, białego pieprzu. W smaku egzotyczne owoce, lekka słoność i subtelna gorycz - długi posmak i zbalansowana kwasowość.

Potrawy:

Pad thai, risotto z grzybami

Achillée

Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.
Założona przez rodzinę Dietrich – ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.
Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany – Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współpraca głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.

Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelki z 20ha winnic.