

Soléra



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Francja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MAKSYMALNA TEMPERATURA	8
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Crémant d'Alsace AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	10,8 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Intensywny aromat z nutami żółtych śliwek, mirabelek, skórki cytryny, miodu i migdałów. Smak słony, lekko utleniony, z posmakiem orzechów laskowych, jabłek.

Potrawy:

Tatar z tuńczyka, szarlotka z lodami waniliowymi

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.