

Scherwiller



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
KRAJ	Francja
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KOLOR	Białe

Więcej informacji:

Intensywny aromat z nutami mirabelek, brzoskwiń, nektarynek, gruszek i bananów. W smaku mocno mineralne i słone, lekko warzywne i z bardzo żywą kwasowością.

Potrawy:

Sashimi, tagine z jagnięciny

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 P  pin to wsp  prace gównie 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 P  pin zaprojektowa   francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelke z 20ha winnic.