

Golden Hour



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
KRAJ	Niemcy
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
KOLOR	Pomarańczowe
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Więcej informacji:

W nosie aromat herbaty rumiankowej i egzotycznych owoców - mango, marakuja, ananas. Obok tego nuty świeżych ziół. W smaku kremowe, o aromacie owoców egzotycznych, ze zbalansowaną kwasowością i ostrą końcówką.

Potrawy:

Żółte curry z warzywami, pieczony kurczak

Soma



Projekt winiarski SOMA VINES został zapoczątkowany przez Antoine'a Lucchesiego i Daisy Merrick. Antoine pochodzi z Marsylii, gdzie studiował enologię. Po kilku latach pracy w różnych winnicach, takich jak Sekthaus Griesel czy Domaine Brand we Francji, połączył siły z Daisy by wspólnie jako SOMA, rozpocząć produkcję własnej gamy win nieskointerwencyjnych. Daisy pochodzi z

Norwich w Wielkiej Brytanii. Po latach pracy w branży hotelarskiej, kontynuowała naukę WSET Advanced, co zaprowadziło ją do Londynu i Nowego Jorku, gdzie pracowała dla znanych firm, takich jak Majestic Wine i Chambers Street Wines. SOMA VINES została założona w Berlinie w 2018 roku jako firma importująco-dystrybucyjna. Ostatecznie firma rozwinęła się w projekt winiarski a ich pierwszym rocznikiem był 2020.

Od 2023 roku Antoine i Daisy zbierają winogrona z wynajętych 3 hektarów winorośli zlokalizowanych w Eckelsheim i okolicach. Nadal skupują winogrona od swoich przyjaciół winiarzy, którzy pracują ekologicznie i biodynamicznie, jednocześnie dzieląc tę samą filozofię. W piwnicy pracują przy maksymalnie niskiej interwencji w powstające wino: spontaniczna fermentacja, bez klarowania, bez filtracji i bez dodawania siarczynów.

Piwnica znajduje się w Nadrenii-Palatynacie.

Etykiety są tworzone przez siostrę Daisy, Lilly Winter.