

Dirler-Cadé Pinot Gris Lieu-dit Bux 2017



Ursprung	Alsace (AOC) Frankrike
Producent	Domaine Dirler-Cadé
Druvor	Pinot Gris
Alkoholhalt	14%
Produktion	Biodynamisk odling mellan två Grand Cru Saering och Spiegel. 40-åriga vinstockar. Druvorna skördas för hand och pressas hela. Jäsning med naturliga jäster rostfri tank sedan lagring i 10 månader på egen jästfällning i 150 år gamla foudre /stora ekfat/
Karaktär	Kraftigt och fylligt vin med doft av skogsmarker, örter och honung.
Passar till	Alla svamprätter, anka, gåslever, asiatisk mat samt och ljusa köträtter och grönsaksrätter med asiatisk kryddning.
Jordmån	Sandsten- och lerjordar , i sydostligt läge
Vinmakare	Jean och Ludivine Dirler-Cadé
Övrigt	Ludivine och Jean, 5e generationens vinmakare ställde om till biodynamisk odling i början på 2000-talet. Det är deras starka övertygelse att utöver att jorden och natur mår bättre, blir vinerna godare och ännu mer terroir trogna. 9 gr restsocker