

# Dirler-Cadé Riesling



<b>Ursprung</b>	Alsace (AOC) Frankrike
<b>Producent</b>	Domaine Dirler-Cadé
<b>Druvor</b>	Riesling
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Produktion</b>	Biodynamisk odling på olika sluttningar bland många Grand Cru områden. Druvorna skördas för hand och pressas hela. Jäsning med naturliga jäster rostfri tank sedan lagring i 10 månader i stora ekfat.
<b>Karaktär</b>	Elegant och torr med härlig syra och smaker av citrus.
<b>Passar till</b>	Ostron, skaldjur, fisk och lättare förrätter och med fördel till goda krämiga ostar och kryddstark asiatiska rätter
<b>Jordmån</b>	Lera, kalksten och sandsten
<b>Vinmakare</b>	Jean och Ludivine Dirler-Cadé
<b>Övrigt</b>	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.