

Dirler-Cadé Pinot Reserve 2018



Ursprung	Alsace (AOC) Frankrike
Producent	Domaine Dirler-Cadé
Druvor	Pinot Blanc, Auxerrois
Alkoholhalt	13%
Produktion	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 på egen jästfällning i 150 år gamla stora ekfat.
Karaktär	Frisk och torr, fruktig med inslag av honung och uttalade mineraler med avslutande
Passar till	Fiskrätter, musslor, skaldjur och annat gott från havet. Kyckling, mjuka ostar och salta mandlar
Jordmån	Sandsten och lera
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.