

Dirler-Cadé Riesling



Ursprung	Alsace (AOC) Frankrike
Producent	Domaine Dirler-Cadé
Druvor	Riesling
Alkoholhalt	13,5%
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 i stora ekfat.
Karaktär	Elegant och torr med härlig syra och smaker av citrus.
Passar till	Ostron, skaldjur, fisk och lättare förrätter och med fördel till goda krämiga ostar och kryddstark asiatiska rätter
Jordmån	Lera, kalksten och sandsten
Vinmakare	Jean och Ludivine Dirler-Cadé
Övrigt	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.