

Grands Vins d'Alsace
Emile Beyer
DEPUIS 1580

7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM

www.emile-beyer.fr

=
info@upwine.se

Vinet är djupt rotat i Eguisheims själ med jord kultiverad sedan 200-talet. Domaine Emile Beyer har funnits i Eguisheim sedan 1580; man har genom 14 generationer byggt upp ett värdefullt tekniskt kunnande som går i arv. Relationen mellan ett vin och miljön är intimt; det handlar lika mycket om historia och kultur som klimat och geologi – jordens uppbyggnad och utveckling. Synen på rollen hos en vinmakare är en känslökreatör; någon som genom vinet kan visa på essensen av dess ursprung.



Pinot Blanc Tradition 2017



Ekologiskt och veganvänligt

Appellation:	A.O.C Alsace	Land:	Frankrike
Druvor:	Pinot Blanc och Pinot Auxerrois	Skördemetod:	Manuell
Alkoholhalt:	12.5°	Skörd:	55 hl/ha
Syra:	4.0 g/l H ₂ SO ₄	Restsocker:	3.1 g/l
Lagringspotential:	4-5 år	Ålder på stockarna:	15 to 20

Jordmån: Sandsten, lotten har låg sluttning.

Tillverkning: Pneumatisk pressning möjliggör extraktion av saften vid lågt tryck. Långsam jäsning.

Syn och smak: Ljust gul med gröna toner. Smaker och aromer av vit persika och plommon. Vinet bjuder på en härlig fräschör.

Mat och vin: Varma och/eller kalla aptitretare; Hors d'œuvre. Sushi. Skaldjur. Asiatisk mat så som Grön curry med kyckling eller varför inte en kryddig biffsallad!