



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 Gris Tradition 2017



Ekologiskt och veganvänligt

Appellation:	A.O.C Alsace	Land:	Frankrike
Druvor:	Pinot Gris	Skördemetod:	Manuell
Alkoholhalt:	13°	Skörd:	60 hl/ha
Syra:	3.4 g/l H ₂ SO ₄	Restsocker:	8.8 g/l
Lagringspotential:	4-5 år	Ålder på stockarna:	15 till 20 år

Jordmån: En mix av jordmån dock mestadels kalksten.

Tillverkning: Pneumatisk pressning möjliggör extraktion av saften vid lågt tryck. Långsam jäsnings. Lite svavel tillsätts innan flaskning.

Syn och smak: : Gyllengul färg. Doften bjuder på rökighet och mogna persikor, aprikoser med hint av bergamot. Smaken är rund och fräsch med en smörig avslutning, eftersmak av söta russin.

Mat och vin: Som aperitif. Till vit fisk eller ljust kött gärna med en smörig sås. Passar både rätter med sötma eller sälta; likväl med svampisotto som med gåslever.