



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 Noir Tradition 2017



Ekologiskt och veganvänligt



Appellation:	A.O.C Alsace	Land:	Frankrike
Druvor:	Pinot Noir	Skördemetod:	Manuell
Alkoholhalt:	13°	Skörd:	50 hl/ha
Syra:	3.6 g/l H ₂ SO ₄	Restsocker:	<2 g/l
Lagringspotential:	4 år	Ålder på stockarna:	15 till 20 år

Jordmån: Kalkmärgel, låg sluttning på lotterna.

Tillverkning: Två veckors maceration. Malolaktisk jäsning innan vinet åldras på stålfat. Lite svavel tillsätts innan flaskning.

Syn och smak: Rubinröd till färgen. Härliga dofter och toner av röda bär/frukter så som hallon och körsbär. Mjuk smak med lätta toner av tanniner.

Mat och vin: Grillat kött men även den klassiska Alsaciska rätten 'Tarte Flambée'; pizza.