



Viinamarjad pärinevad Pfalzi piirkonnast, mis asub Alsace piiri lähedal. Sealne kliima on päikseline ning kuiv, mis tagab marjade optimaalse küpsemise.



Küpsed ja terved marjad korjatakse oktoobri alguses. Seejärel pressitakse marjad õrnalt ja jahutatakse 5 °C-in, mille tulemusel mahl eraldatakse kestadest. Järgneb fermentatsiooniprotsess temperatuuril 14-16 °C nelja nädala jooksul roostevabast terasest vaatides.

Kirjeldus

Lillelise ja puuviljase aroomiga, esile kerkib õun ja virsik. Maitse on samuti puuviljane, eriti tugevalt tunda rohelist õuna, mõnusalt värsket ja mineraalset.

Serveerimissoovitused

Sobib hästi valgete lihadega, eriti kanarapi ning pajaroogade kõrvale pakutuna.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Valge vein
ALKOHOLISISALDUS	9,3 %
MAA	Saksamaa
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIG	Pudel
MAGUSUS	Kuiv