

## Alsace



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Alzacja
<b>APELACJA</b>	Alsace AOC
<b>SZCZEP</b>	Auxerrois , Gewürztraminer , Muscat
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie nuty dojrzałych owoców - moreli, brzoskwiń, gruszek. Nuty słonego karmelu, nugaty, białego pieprzu.

### Smak:

W smaku egzotyczne owoce, lekka słoność i subtelna gorycz - długi posmak i zbalansowana kwasowość.

### Potrawy:

Pad thai, risotto z grzybami

Achillée

Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.  
Założona przez rodzinę Dietrich – ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.  
Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany – Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współpraca głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.

Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelki z 20ha winnic.