

## Scherwiller



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 12.00 st.C

**KRAJ** Francja

**REGION** Alzacja

**SZCZEP** Riesling

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Białe

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

### **Aromat:**

Intensywny aromat z nutami mirabelek, brzoskwiń, nektarynek, gruszek i bananów.

### **Smak:**

W smaku mocno mineralne i słone, lekko warzywne i z bardzo żywą kwasowością.

### **Potrawy:**

Sashimi, tagine z jagnięciny

## 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.