

## Live And Let Dorn



<b>KRAJ</b>	Niemcy
<b>REGION</b>	Rheinland-Pfalz
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay , Dornfelder
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	11,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

Energetyczny mix Dornfeldera i Chardonnay daje aromat czerwonych owoców takich jak żurawina i świeże truskawki.

### Smak:

W smaku soczyste i z przyjemną kwasowością i posmakiem świeżych truskawek, żurawiny i rabarbaru.

### Potrawy:

Polenta z grzybami, delikatna cielęcina

### Więcej informacji:

Sok z Dornfeldera, z mechanicznej prasy fermentowany oddzielnie z Chardonnay macerowanym 7 dni na skórce i całych kiściach.



Projekt winiarski SOMA VINES został zapoczątkowany przez Antoine'a Lucchesiego i Daisy Merrick. Antoine pochodzi z Marsylii, gdzie studiował enologię. Po kilku latach pracy w różnych winnicach, takich jak Sekthaus Griesel czy Domaine Brand we Francji, połączył siły z Daisy by wspólnie jako SOMA, rozpocząć produkcję własnej gamy win nieskointerwencyjnych. Daisy pochodzi z Norwich w Wielkiej Brytanii. Po latach pracy w branży hotelarskiej, kontynuowała naukę WSET Advanced, co zaprowadziło ją do Londynu i Nowego Jorku, gdzie pracowała dla znanych firm, takich jak Majestic Wine i Chambers Street Wines. SOMA VINES została założona w Berlinie w 2018 roku jako firma importująco-dystrybucyjna. Ostatecznie firma rozwinęła się w projekt winiarski a ich pierwszym rocznikiem był 2020.

Od 2023 roku Antoine i Daisy zbierają winogrona z wynajętych 3 hektarów winorośli zlokalizowanych w Eckelsheim i okolicach. Nadal skupują winogrona od swoich przyjaciół winiarzy, którzy pracują ekologicznie i biodynamicznie, jednocześnie dzieląc tę samą filozofię. W piwnicy pracują przy maksymalnie niskiej interwencji w powstające wino: spontaniczna fermentacja, bez klarowania, bez filtracji i bez dodawania siarczynów.

Piwnica znajduje się w Nadrenii-Palatynacie.

Etykiety są tworzone przez siostrę Daisy, Lilly Winter.