



Julien Schaal Pinot Gris Nature 2018

JULIEN SCHAAL, ALSACE, RANSKA 



Rypälelajikkeet	Pinot Gris
Alkoholi	13,0 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, kellertävä. Tuoksu on puhdas, runsas, kypsän hedelmäinen; persikkaa, päärynää, hieman hunajaa. Maku on puolikuiva, runsas, mehevä mutta silti raikas.
Ruokasuositus	Kanaruuat, lohikalat, aasialaiset ruuat, vaaleat lihat, kermaiset keitot, pateet, kypsät juustot.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Esitteen lisätieto	pinot gris
Muuta	Viinissä on jäännössokeria noin 15 g/l.

Julien Schaal

ALSACE, RANSKA

Alsacessa varttunut Julien Schaal on ensimmäisen polven viinitekijä, joka perusti omaa nimeään kantavan viinitalonsa Saint-Hippolyten kylään vuonna 2005. Aiemmin Julien oli saanut kokemusta viininteosta mm. työskennellessään Bouchard Finlaysonilla Etelä-Afrikassa. Nykyään Julien Schaal tuottaa myös omia viinejä Elginin viinialueella, Etelä-Afrikassa. Julien Schaalin Alsace-viinit ovat puhtaspiirteisiä ja ilmentävät kasvialueensa luonnetta. Merkittävä osa viineistä on sertifioidusti luomuviljeltyä ja rypäleet kerätään noin 30 sopimusviljelijän tarhoilta. Viinien jakelun hoitaa tukkuliike Jean Biecher. Vuotuinen tuotanto on noin 100 000 pulloa.