

## Golden Hour



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Niemcy
<b>REGION</b>	Rheinland-Pfalz
<b>SZCZEP</b>	Pinot Blanc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	11,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie aromat herbaty rumiankowej i egzotycznych owoców - mango, marakuja, ananas. Obok tego nuty świeżych ziół.

### Smak:

W smaku kremowe, o aromacie owoców egzotycznych, ze zbalansowaną kwasowością i ostrą końcówką.

### Potrawy:

Pieczony kurczak, żółte curry z warzywami



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.