VININOVA

Live And Let Dorn



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Niemcy
REGION	Rheinland-Pfalz
SZCZEP	Chardonnay, Dornfelder
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	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:

Delikatna cielęcina, polenta z grzybami

Więcej informacji:

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

Soma

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 winninach, 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 rocznikem 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 podzielając 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.