



Gysler Grauweiss

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	DE öko 022
Druetype:	Grau- og Weissburgunder
Opprinnelse:	Rheinhessen

Fra tidlig plukkerunde i 2023. Druer presset hele. Spontanfermentert i ståltank, tolv måneder på berme. Tappet ufiltrert. Lavsvovlet. Umiddelbar, uklar, tørr og energisk vin. Serveringstips: Ristes før servering for å oppløse partikler, eller dekanteres for å fjerne dem.

Varenummer:	20555301
Volum:	75 cl



Alexander Gysler eier og driver familieforetaket Weingut Gysler, en 12 hektar eiendom i Weinheim, et av Rheinhessens kjøligste mesoklima. Alexander er en grublende vinmaker som i dialog med naturen stadig utvikler og forbedrer. Han fikk sertifisert eiendommen biodynamisk i 2005, startet en serie med eksperimentelle viner på 10-tallet for å finne ut mer om vitikultur og vinifikasjon enn det som sto i bøkene, begynte i 2014 å lage en bib på innkjøpte druer for å bevise at det gikk an å lage bedre og mer naturlig rimelig vin enn normalen og lager også en serie enkeltvinmarksviner fra parseller i Hölle, Kirchenstück og Mandelberg.