



WWF Biovine

Fredensborg Slot
30. maj 2007

Champagne

Champagne Fleury: Blanc de Pinot Noirs Brut
Rosé Brut

Château Gaillard: Les Doucenières - Crémant de Loire

Hvidvine

Nicolas Joly: Coulée de Serrant 2000

Alexis Sauvion: Domaine de la Fessardière 2006 sans SO₂

Vincent Girault: Clos de la Briderie 2005 Vieilles Vignes

Vincent Gaudry: Sancerre 2004 L'Esprit de Rudolf

Pierre Morey: Bourgogne Aligoté 2005

Valentin Zusslin: Riesling 2005 Bollenberg
Gewurztraminer 2002 La Chapelle

Villa Teresa: Prosecco FrizzanteMetico

Vinedos Organicos Emiliana: Adobe 2005 Chardonnay

Rosé

Raimond de Villeneuve: Château de Roquefort 2005 Corail

Rødvine

Véronique & John Cochran: Château Falfas 2002

Pierre Morey: Monthelie 1999

Jean Couston: Domaine de la Grande Bellane
Lou Mourerous 2001 sans SO₂

Domaine Cazes: Ego 2000
Alter 2000

Domaine du Traginer: Collioure 2003 Capatas

Peter Sisseck: Quinta Sardonía 2003

Bodegas Los Frailes: Monastrell 2004

Vinedos Organicos Emiliana: Novas 2003 Carmenère

Rivesaltes

Domaine Cazes: Muscat 2003
Grénat 2003

Ovennævnte 24 vine er alle udvalgte

WWF Biovine

Den fremhævede champagne serveres som apéritif
og de fremhævede vine til Restaurant Geraniums buffet.

WWF Verdensnaturfonden arbejder for at bevare verdens natur og biodiversitet ligesom WWF Biovin-producenterne, der arbejder på at genskabe vinstokkenes naturlige vækstbetingelser efter årtiers brug af kunstgødning og sprøjtegifte på konventionelt drevne landbrug og vingårde.

Frugterne af dette arbejde med at genoplive jordens mikroorganismer kan vi f.eks. opleve i vinene fra pionérerne fra La Renaissance des Appellations – en kreds af verdens førende vinproducenter, der gennem biodynamiske dyrknings-metoder søger at genføde den autencitet i vinenes smag og karakter, som i sin tid var grundlaget for skabelsen af vin-verdenens appellationer og klassifikationer – der skete i anerkendelsen af særlige biotopers, enkeltmarkers og distrikters unikke kvaliteter.

WWF Biovine er særligt udvalgte vine fra statskontrollerede, certificerede økologiske eller biodynamiske vinproducenter. De er udvalgte som eksempler på den bedste kvalitet fra de respektive vindistrikter eller den bedste pris/ kvalitet. Fælles for WWF Biovine er, at de er produceret uden brug af pesticider og med meget lav eller ingen svovltilsætning – med respekt for naturen og for vinnyderens velbefindende.

Se nærmere om WWF Biovine, producenter, certificeringer og analyser, forhandlere og muligheder for deltagelse i smagninger på:
www.esprit-du-vin.com



L'ESPRIT DU VIN

L'Esprit du Vin Scandinavia ApS · Snaregade 6 & 8 · 1205 København K
Tlf. +45 70 20 10 60 · Fax +45 70 20 10 90 · email@esprit-du-vin.co