

See Saw Wine er en familieeid bedrift som har dedikert de siste tre tiårene til å dyrke druer og lage utsøkte viner med kjølig klima i hjertet av Orange, NSW. Eierne - Pip & Justin Jarrett har en lidenskap for bærekraftig jordbruk og selvforsyning, de har bygget See Saw Wine i løpet av de siste 30 årene med ansvarlige og økologiske dyrkingsmetoder som kontinuerlig har utviklet seg til å bli en av Australias ledende økologiske vinmerker.

Filosofien deres dreier seg om å finne en harmonisk balanse i alle aspekter av arbeidet deres, spesielt når det gjelder bevaring av land og miljø.

See Saw-viner kommer fra den prestisjetunge mat- og vinregionen Orange, Australia, og er et uttrykk i verdensklasse for Oranges rene fjellrike, kjølige klima. See Saws' sertifiserte organiske eiendomsdyrkede frukt produseres på tvers av deres tre egenskaper med varierende høyder, 700, 800 og 900m, og er et utstillingsvindu for den fantastiske innflytelsen Orange altitude har på vin. Frukten dyrkes og pleies ved hjelp av bærekraftig og økologisk vindyrking, etterfulgt av minimal intervensjonsvinproduksjon, noe som resulterer i vakkert balanserte håndlagde viner.

Fra årgang 2007 ble deres første vingård sertifisert økologisk som en del av en langsiktig plan for å omfavne bærekraft som en kjernefilosofi. Alle våre viner er nå sertifisert økologiske.

Justin og Pip Jarretts' bærekraftige og lite virkningsfulle vindyrking og vinproduksjon fremhever deres respekt for lokalmiljøet. Deres familieetos er basert på en gammel amerikansk høvding fra Seattle som sa; "Vi arver ikke jorden fra våre forfedre, vi låner den av våre barn."

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
See Saw Organic Gamay - Duft av kirsebær, boysenbær, urter og et hint av krydder. Lyse røde bær i munnen med preg av markjordbær og rabarbra med flott syrlig ettermak med avslepne tanniner.	kr. 0,00	17327401		