



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Wittmann Estate Riesling trocken 2024

Hvitvin | Rheinhessen, Tyskland | VP-nr.: 2083001 | SAP-nr.: 9028809 | EPD-nr.: 1115278 | Pris: 214,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Tyskland	Jordsmonn	Kalkstein.
Distrikt	Rheinhessen	Alkohol	11 %
Underdistrikt	Westhofen	Sukker	4.7 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	8.6 g/l
Druetype	100 % riesling	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Middels dyp grønn gul. Ren, konsentrert, syrefrisk og fruktig, preget av sitrus, blomster, eple og mineraler. Energisk vin med flott lengde.

Bruksområde

God å drikke alene, floral og delikat som den er. Ellers god til retter basert på fisk og skalldyr og også lyst kjøtt, gjerne med innslag av chili. Fungerer utmerket til sushi.

Vinifikasjon

Biodynamisk produksjon. Etter innhøstingen knuses druene og får maserere med skallene i opptil 12 timer. Deretter presses druene i en pneumatisk presse. Vinen gjærer videre på store tyske eikefat, og tappes våren etter innhøstingen. Vinen hviler på flaske i 14 uker etter tapping.