



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ratzenberger Bacharacher Riesling Kabinett feinherb 2024

Hvitvin | Mittelrhein, Tyskland | VP-nr.: 1087801 | SAP-nr.: 9053692 | EPD-nr.: 1185313 | Pris: 210,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Tyskland	Druetype	100 % riesling
Distrikt	Mittelrhein	Alkohol	10 %
Underdistrikt	Bacharach	Sukker	16.5 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Svinekjøtt, Grønnsaker	Syre	8.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Ung, fersk og aromatisk med hvit fersken, gule epler, søte sitroner og flint med et hint av anis, mynte, honning og hylleblomst på duft. Nyansert og saftig med leskende friskhet, nydelig balanse og en elegant smak av søtsure grønne epler og moden lime som avrundes.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd og sorteres før pressing, som gjøres med pneumatiske presser for å sikre en mest mulig delikat og raffinert druesaft. Gjæringen finner sted i temperaturregulerte ståltanker på 18-20 grader, og vinen overføres deretter til store eikeliggere for videre modning, før tapping på flaske på sommeren etter vinhøsten.

Bruksområde

Asiatisk, som crispy duck, sushi og sashimi, vårruller med svinekjøtt eller nesten hva som helst fra det thailandske eller indiske kjøkken. Spekemat og myke oster, appelsinmarinert kveite-ceviche, smaksrik sjømat som taskekrabbe, hvitløksmarinerte reker, bouillabaisse, laksetaco, sitronstekt breiflabb med chilisalsa eller stekt makrell med mangosaus, samt pasta med spicy kjøttboller, kyllingwok med nudler eller en høstlig gresskarsuppe - og ikke minst, alt av julemat, det være seg pinnekjøtt, ribbe eller lutefisk!