



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Rebholz Riesling vom Muschelkalk trocken 2017

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 11192701 | SAP-nr.: 9060174 | EPD-nr.: 9060174 | Pris: 318,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Tyskland
Distrikt	Pfalz
Underdistrikt	Siebeldingen
Passer til	Skalldyr, Fisk
Druetype	100 % riesling

Jordsmonn	Fossiholdig kalkstein og leire
-----------	--------------------------------

Alkohol	12,5 %
---------	--------

Vinmark / lieu-dit Rebholz jobber så nært naturen som mulig. Denne vinen kommer fra vinmarker i Siebeldingen med Muschelkalk-terroir.

Sukker	2 g/l
--------	-------

Syre	7.5 g/l
------	---------

Årstall plantet	2000-2005
-----------------	-----------

Allergener	Sulfitt
------------	---------



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Klar lys grønn gul. Aromatisk med preg av grønne friske epler, sitrus og mineraler. Ren og frisk med smak av sitrus og mineralitet.

Opprinnelse

Rebholz jobber så nært naturen som mulig.

Bruksområde

En vin som trenger tid for å åpne seg helt, tropisk og floral, takler retter med mye smak, men ikke for sterke. Sjømat er også ypperlig.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer. Avstilkede druer med 24 timers skallkontakt. Ingen spontanfermentering, men fermentering i ståltank med nøye utvalg villgjær. Klaring av vinen blir gjort med sedimentering.