



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Emrich-Schönleber Halenberg Riesling GG 2018

Hvitvin | Nahe, Tyskland | VP-nr.: 13119001 | SAP-nr.: 9064686 | EPD-nr.: 1783000 | Pris: 588,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Tyskland	Alkohol	13 %
Distrikt	Nahe	Vinmark / lieu-dit	Halenberg
Underdistrikt	Monzingen	Antall hektar	8.0
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Sukker	5.3 g/l
Druetype	100 % riesling	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Jordsmonnet er svært utvasket, det er omtrent bare stein og grus igjen, ingen løss og humus.

Bruksområde

Vinen fungerer godt til fete pateer og til hvitt kjøtt, som svin, kalv og kylling, gjerne med innslag av krydder, gjerne chili. Den er god også til et vidt spekter av fiske- og skaldyrretter. Den er dessuten fremragende til sushi.

Karakteristikk

Nahevin med duft av sitrus, lime, hvit fersken og rosa grapefrukt og med klokkeren mineralkarakter og matchende syrelighet. Et tilsvarende inntrykk gir den i munnen, det skal godt gjøres å finne en klarere og mer appetittvekkende tørr Riesling enn dette. Vinen trenger lang dekanteringstid dersom den skal drikkes i dag.

Vinifikasjon

Halenberg er en vinmark med ekstreme egenskaper, nær sagt som alle betydelige vinmarker i Tyskland og ellers også andre steder i verden. Den er en mindre og mer homogen vinmark enn Frühlingsplätzchen, til sammen bare åtte hektar, og Emrich-Schönleber eier foreløpig fire av dem og er sulten på en større andel. Halenberg er bratt, varm og ligger godt beskyttet mot kjølige vinder. Alt druemateriale håndplukkes og presses pneumatisk ved lavt trykk for å gi en mest mulig delikat og raffinert juice. Mosten gjæres på 15-18 grader i 6-8 uker avhengig av årgangens karakter. Vinen lagres deretter i en blanding av ståltanker og klassiske eikeliggere før den blandes og tappes med naturlig klaring og forsiktig filtrering.