



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ostertag Sylvaner Vieilles Vignes 2020

Hvitvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 4504401 | SAP-nr.: 9029665 | EPD-nr.: 9029665 | Pris: 275,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Alsace	Antall hektar	2.0
Underdistrikt	-	Sukker	5 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Ost	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % sylvaner	Årstall plantet	1955
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Jordsmonn

Sandstein, leire, mergel, granitt og alluvium.

Bruksområde

Svært anvendelig som aperitiff og til lettere skalldyrretter, salater og fiskeretter.

Karakteristikk

Ren og grønt eplegreget Sylvaner med syrlig limekarakter. Energisk og frisk vin med ungdommelig fruktig grønt fruktpreg og god konsentrasjon.

Vinifikasjon

Biodynamisk. Forsiktig pneumatisk pressing av hele klaser i ca. 8-12 timer. Langsom fermentering med stedegen gjær i ståltank. Ståltank - 12 mnd. på bunnfall. Malolaktisk gjæring. Håndplukkede druer, presses på pneumatiske presser, kort skallmaserasjon, spontangjæringen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker og vinen lagrer på bunnfallet i noen mnd. Vanligvis ingen malolaktisk gjæring. Tappes uten filtrering.