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.