Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Rebholz vom Muschelkalk Riesling trocken 2019

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 12128501 | SAP-nr.: 9066164 | EPD-nr.: 9066164 | Pris: 345,90 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Tyskland
Distrikt	Pfalz
Underdistrikt	Siebeldingen
Passer til	Apertiff/avec, 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	1.4 g/l
Syre	5.1 g/l
Årstall plantet	2000-2005
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys grønn. Floral med grønne epler og sitrus, nyansert med urter. Tørr, syrlig med lime preget frukt, god lengde, hint av tekstur.

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.