Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Wagner-Stempel Heerkretz Riesling GG Magnum 2019

Hvitvin | Rheinhessen, Tyskland | VP-nr.: 13308305 | SAP-nr.: 9067668 | EPD-nr.: 9067668 | Pris: 1 080,00 inkl. mva

ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Tyskland	**Vinmark / lieu-dit**	Heerkretz
Distrikt	Rheinhessen	**Antall hektar**	6.0
Underdistrikt	Siefersheim	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk	**Syre**	8.1 g/l
Druetype	100 % riesling	**Årstall plantet**	1984-2001
Alkohol	13 %	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Økologiske prinsipper, manuelt arbeid og vekster mellom vinradene for å forhindre for mye erosjon i de bratte partiene.

Jordsmonn

Sand, grus og stein, mest kjent for elementer av rhyolitt/årekvarts som dominerer, et jordsmonn som har likheter med granitt.

Karakteristikk

En sterkt mineraldreven riesling med med sitrus, lime og hvit fersken på duft. Rik vin med stor fruktsødme, flott syrlighet og klarhet og intens mineral og fast utgang. Lagringsdyktig vin.

Bruksområde

Dette er en velegnet vin til et bredt utvalg av fiske- og skalldyrretter, den fungerer også til sushiretter på grunn av vinens klare, friske og mineralske aromaprofil. Anbefalt serveringstemperatur: 10-12 grader. Den kan med fordel dekanteres noen timer før den skal drikkes, i tillegg tåler den fint å stå natten over.

Vinifikasjon

Lukket pneumatisk presse med presis inndeling av de forskjelllige pressestadiene. Etter én natt med sedimentering flyttes de ferske mostene over i ståltank eller eikefat. 3 til 7 dager senere starter fermenteringen spontant med naturlig gjær. Prosessen blir kontrollert annenhver dag og og det tilsettes mer gjær dersom nødvendig, for å sikret et tørt resultat. Normalt varer fermentering 4 til 8 uker. Vinen lagres deretter videre i 3 til 9 mnd. Eik og ståltank.