Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ostertag Muenchberg Grand Cru Riesling 2019

Hvitvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 12664401 | SAP-nr.: 9068079 | EPD-nr.: 9068079 | Pris: 525,00 inkl. mva

ØKOLOGISK BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Alsace
Underdistrikt	Alsace Grand Cru
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost
Druetype	100 % riesling
Jordsmonn	Vulkansk rød sand-stein.

Alkohol	14 %
Vinmark / lieu-dit	Muenchberg
Antall hektar	1.5
Sukker	2.9 g/l
Syre	5.9 g/l
Årstall plantet	1965
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Biodynamisk dyrkede druer fra den sydvendte vinmarken Muenchberg, som betyr munkenes berg.

Bruksområde

Dette er en vin med stort preg av jordsmonn, som gjør seg fantatisk til litt rike og fete retter med litt spicy krydder. Serveringstemperatur ca 8-10° C.

Karakteristikk

Frisk og ren på duft, med preg av epler, fersken, sitrus, krydder og mineraler. Fyldig i munnen, med stor konsentrasjon, pen syre og spicy, mineralsk avslutning.

Vinifikasjon

Håndplukking. Skånsom pneumatisk pressing av hele klaser i 8-12 timer. Langsom fermentering med stedegen gjær i ståltank. Vinen modnes på bunnfallet i 12-18 måneder i ståltanker. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring, og det gjøres én omstikking underveis. Det er ingen fatbruk, og vinen tappes ufiltrert.