



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	Alkohol	14 %
Distrikt	Alsace	Vinmark / lieu-dit	Muenchberg
Underdistrikt	Alsace Grand Cru	Antall hektar	1.5
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	Sukker	2.9 g/l
Druetype	100 % riesling	Syre	5.9 g/l
Jordsmonn	Vulkansk rød sandstein.	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 fantastisk 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. Fylldig 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.