



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Gross Ried Obere Ranz Sauvignon Blanc 2019

Hvitvin | Steiermark (Styria), Østerrike | VP-nr.: 12969501 | SAP-nr.: 9069000 | EPD-nr.: 9069000 | Pris: 379,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Østerrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Steiermark (Styria)	Vinmark / lieu-dit	Ried Obere Ranz
Underdistrikt	Südsteiermark	Antall hektar	0.5
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Grønnsaker	Sukker	1.1 g/l
Druetype	100 % sauvignon blanc	Syre	6.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Pur kalkstein, grunt jordsmonn, gammel havbunn med skjell

Bruksområde

Skalldyr eller til stekt, grillet eller dampet flyndre, torsk, ørret og laks. Passer også flott til kyllinglår, grillet svin, gjerne med ratatouille som tilbehør.

Karakteristikk

Lys grønngul. Aroma preget av moden steinfrukt og sitrus, innslag av nesle, asparges, litt nøtt, flint og fat. Sammensatt, mineralsk og frisk, preg av steinfrukt, eple, litt nøtt og fat og med en fin tekstur og saltaktig, lang ettersmak.

Opprinnelse

Ried Obere Ranz er foreløpig kun tappet for Norge. Vinmarken er klassifisert som STK Ried som tilsvarer lieu dit som ikke er klassifisert som premier cru. Kvaliteten derfra tilsvarer allikevel premier cru-nivå, men de østerrikske myndighetene må smake en rekke årganger for å kunne godkjenne stempelet Erste STK Ried på vinmarken. Foreløpig er det kun tappet to årganger.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting for hånd. Avstilking og skånsom pressing av hele druer med 12 timer skall-maserasjon. Sakte spontanfermentering i 2400L tradisjonelle, brukte fat. Modner på fat med de groveste gjærrestene i cirka 12 måneder før vinen overføres til ståltanker og modner videre på de fineste gjærrestene (berme) i 6-8 måneder. Tappes uten filtrering og med minimalt med tilsatt svovel.