



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Rebholz Riesling trocken 2023

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 3776501 | SAP-nr.: 9073590 | EPD-nr.: 9073590 | Pris: 299,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Tyskland	Jordsmonn	Buntsandstein.
Distrikt	Pfalz	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Siebelingen	Sukker	0.3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Grønnsaker	Syre	7.7 g/l
Druetype	100 % riesling	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Rebholz jobber så nært naturen som mulig.

Bruksområde

Perfekt til sushi og annen sjømat, grønnsaker og lette forretter.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer. Avstilkede druer med 3-6 timers skallkontakt. Ingen spontanfermentering, men fermentering i ståltank med nøye utvalg villgjær. Klaring av vinen blir gjort med sedimentering. Lett filtrering før tapning.

Karakteristikk

Lys strågul farge med grønnskjær. Moden, delikat og forførende duft av eple, sitrus, fersken, aprikos og pære med et streif av hylleblomst. Ren, aromatisk og livlig vin med flott friskhet og en elegant, presis og slank mineralsk frukt som er typisk for jordsmonnet, og som munner ut i en lang og fast ettersmak.