



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Roland Schmitt Glintzberg Gewurztraminer 2023

Hvitvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 10957901 | SAP-nr.: 9061595 | EPD-nr.: 9061595 | Pris: 299,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	13 %
Distrikt	Alsace	Antall hektar	1.0
Underdistrikt	-	Sukker	5.5 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Ost	Syre	5.9 g/l
Druetype	100 % gewurztraminer	Årstall plantet	1989, 2006, 2008, 2015
Jordsmonn	Mergel med dolomittstein	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Opprinnelse

Avlingskontroll hele året: Beskjæring, "prick out" og lett jordarbeid. Vinen er en blanding av druer fra unge og gamle vinstokker.

Karakteristikk

Typeriktig gewurztraminer med strøk av sitrus, litchi, krydder og mineraler. Meget syrlig, energisk og frisk til denne druen å være, noe som skyldes at vinen ikke har gjennomgått malolaktisk gjæring.

Bruksområde

Passer perfekt til gravede retter, eller retter med spicy karakter. Prøv den gjerne også til osten munster, kombinasjonen er en stor lokal klassiker, eller mild skimmelost. Serveringstemperatur ca. 8°C.

Vinifikasjon

Håndplukking. Forsiktig pressing av hele bær. Fermentering med stedegen gjær og temperaturkontroll. Gjæringen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker, med påfølgende seks måneders bunnfallskontakt. Ingen malolaktisk gjæring. Tappes ufiltrert på flaske etter klaring.