Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Roland Schmitt Glintzberg Riesling 2025

Hvitvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 4139601 | SAP-nr.: 9033780 | EPD-nr.: 996165 | Pris: 299,00 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT



FAKTA

Land	Frankrike	**Alkohol**	12,5 %
Distrikt	Alsace	**Antall hektar**	2.0
Underdistrikt	-	**Sukker**	2 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	**Syre**	6.6 g/l
Druetype	100 % riesling	**Årstall plantet**	1982, 1985, 1990, 2009, 2011
Jordsmonn	Mergel med dolomittstein	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Spesielt velegnet til fete fisketyper som kveite og laks og til diverse typer carpaccio og rike smør- og fløtesauser. Flott sushivin. Serveringstemperatur: 8-10°C.

Karakteristikk

Alsace-riesling med med florale toner, fint sitruspreg og god mineralitet. Knusktørr, syrlig og frisk vin i munnen med sitruskarakter, mineraler og flott syrestruktur. Vinmark med gråsand, mye kalk og quartz, noe som medvirker til stor klarhet og forfriskende syrlighet.

Vinifikasjon

Håndplukking. Hele bær presses skånsomt i pneumatiske presser og spontanfermenteres på temperaturkontrollerte ståltanker i 6 måneder før vinen modnes på bunnfallet frem til tapping på flaske sommeren etter vinhøsten. Det gjøres én omstikking underveis, og ingen filtrering før tapping.