



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 fløtesaus. 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.