Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Rebholz Riesling trocken 2019

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | SAP-nr.: 9056003 | EPD-nr.: 9056003 | Pris: 268,00 inkl. mva |

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Tyskland	**Jordsmonn**	Buntsandstein.
Distrikt	Pfalz	**Alkohol**	12 %
Underdistrikt	Siebeldingen	**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.

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.

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. Vinifikasjon i ståltanker med 24 timer skallmaserasjon og klaring ved hjelp av naturlig sedimentering.