Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Rebholz vom Muschelkalk Riesling trocken 2015

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 3776301 | SAP-nr.: 9052942 | EPD-nr.: 4479218 | Pris: 335,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Tyskland
Distrikt	Pfalz
Underdistrikt	Siebeldingen
Passer til	Skalldyr, Fisk, Grønnsaker
Druetype	100 % riesling

Jordsmonn	Fossiholdig kalkstein og leire
Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Utvalgte parseller med høyt kalk og leiereinnhold.
Sukker	1.5 g/l
Syre	7.3 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Klar lys grønngul. Aromatisk med preg av epler og mineraler. Elegant smak av frisk frukt og mineralitet.

Opprinnelse

Rebholz jobber så nært naturen som mulig.

Bruksområde

En vin som trenger tid for å åpne seg helt, tropisk og floral, takler retter med mye smak, men ikke for sterke. Sjømat er også ypperlig.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer. Avstilkede druer med 24 timers skallkontakt. Ingen spontanfermentering, men fermentering i ståltank med nøye utvalg villgjær. Klaring av vinen blir gjort med sedimentering.