



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Wagner-Stempel Siefersheim Porphy Riesling trocken 2023

Hvitvin | Rheinhessen, Tyskland | VP-nr.: 11534901 | SAP-nr.: 9064047 | EPD-nr.: 1708387 | Pris: 329,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Tyskland	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Rheinhessen	Vinmark / lieu-dit	Höllberg and Heerkretz
Underdistrikt	Siefersheim	Sukker	2 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	7.5 g/l
Druetype	100 % riesling	Årstall plantet	1998-2012
Jordsmonn	Porfyr.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Nydelig å drikke alene, elegant og delikat som den er. Ellers god til retter basert på fisk og skalldyr og også lyst kjøtt, gjerne med innslag av chili. Fungerer utmerket til sushi.

Karakteristikk

Ren, frisk og fruktig Rheinhessenriesling med preg av epler, sitrus, blomster og mineraler på duft. Frisk, ekspressiv og syrlig i munnen, med flott vekt, pen konsentrasjon og lang mineral finish.

Vinifikasjon

Manuell innhøstning og skånsom pneumatisk pressing. Avstillet før gjæring. Etter én natt med sedimentering flyttes mosten over i ståltanker (80 %) og eikefat (20 %). 3 til 7 dager senere starter fermenteringen spontant med naturlig gjær. Prosessen blir kontrollert annenhver dag og det tilsettes mer gjær dersom nødvendig for å sikre at vinen blir tørr. Normalt varer fermenteringen i 4 til 8 uker. Vinen modnes deretter videre i 3 til 9 måneder i store eikefat og ståltanker.