Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Wagner-Stempel Siefersheim Porphyr Riesling trocken 1G 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
Distrikt	Rheinhessen
Underdistrikt	Siefersheim
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	100 % riesling
Jordsmonn	Porfyr.

Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Höllberg and Heerkretz
Sukker	2 g/l
Syre	7.5 g/l
Årstall plantet	1998-2012
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. Avstilket 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 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.