



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Wagner-Stempel Riesling trocken 2025

Hvitvin | Rheinhessen, Tyskland | VP-nr.: 1040601 | SAP-nr.: 9028852 | EPD-nr.: 1708486 | Pris: 235,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

## FAKTA

Land	Tyskland	Alkohol	12 %
Distrikt	Rheinhessen	Vinmark / lieu-dit	Höllberg and Heerkretz
Underdistrikt	Siefersheim	Sukker	6.8 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt	Syre	8.4 g/l
Druetype	100 % riesling	Årstall plantet	2004-2015
Jordsmonn	Porfyr.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

## Karakteristikk

Frisk og floral Riesling med preg av epler, blomster og lime på duft. Pent fyldig og frisk i munnen med flott konsentrasjon, god balanse og lang mineral avslutning.

## Bruksområde

God å drikke alene, floral 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.

## Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Etter én natt med sedimentering flyttes de ferske mostene over i ståltank eller eikefat. 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 sikret et tørt resultat. Normalt varer fermentering 4 til 8 uker. Vinen lagres deretter videre i 3 til 9 mnd. Eik og ståltank. Ikke fat- eller flaskemodnet før salg