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: 245,00 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 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