Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Wagner-Stempel Siefersheim Silvaner trocken 2018

Hvitvin | Rheinhessen, Tyskland | VP-nr.: 11535001 | SAP-nr.: 9064045 | EPD-nr.: 9064045 | Pris: 258,00 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT

EIKELAGRET

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Tyskland
Distrikt	Rheinhessen
Underdistrikt	Siefersheim
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	100 % silvaner
Jordsmonn	Porfyr.

Alkohol	13,5 %
Vinmark / lieu-dit	Siefersheim
Antall hektar	0.5
Sukker	5.8 g/l
Syre	7.1 g/l
Årstall plantet	1982-2006
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Lys grønngul. Ung. Preg av grønt eple, blomst og mineraler. Saftig og sval, preg av sitrus og mineraler.

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.