



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Gross Ried Nussberg Sauvignon Blanc 2017

Hvitvin | Steiermark (Styria), Østerrike | VP-nr.: 15639101 | SAP-nr.: 9083658 | EPD-nr.: 9083658 | Pris: 640,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Østerrike	Alkohol	13,5 %
Distrikt	Steiermark (Styria)	Vinmark / lieu-dit	Ried Nussberg
Underdistrikt	Südsteiermark	Antall hektar	17.0
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Sukker	0.3 g/l
Druetype	100 % sauvignon blanc	Syre	6.0 g/l
Jordsmonn	Kalkholdig mergel (kalt opok)	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gyllen. Ungdommelig med sitrus, blomst, krydder og mineral. I munnen er den ungdommelig med fin tekstur, toner av krydder, solbær, te, sitrus og anis. Ettersmaken er dyp, lang.

Opprinnelse

Ried Nussberg er klassifisert som "Grosse STK Ried" som tilsvarer grand cru-klassifisering i Burgund. Gross-familien har flere parseller i den totalt 17 ha store vinmarken. Nussberg er nordvendt og kjølige vinder gir lang modningssesong med nerve og energi i den ferdige vinen.

Bruksområde

Skalldyr eller til stekt, grillet eller dampet flyndre, torsk, ørret og laks. Passer også flott til kyllinglår, grillet svin, gjerne med ratatouille som tilbehør. Asiatiskinspirerte retter med tydelig syre, sødme og umami er god følgesvenn til vinen, f.eks til retter fra Thailand eller Kina.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting for hånd. Avstilking og skånsom pressing av hele druer med 12-24 timer skallmaserasjon. Sakte spontanfermentering i 600-2400L tradisjonelle, brukte fat. Modner deretter med gjærrestene (berme) i cirka 12-24 måneder, avhengig av fatstørrelse og -type. Modningen fortsetter så i ståltank med den fineste bermen i 3,5-5 år før vinen tappes uten filtrering. Tilsettes minimalt med svoveldioksid.