Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Bürklin-Wolf Wachenheimer Böhlig P.C. Riesling Magnum 2017

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 10795505 | SAP-nr.: 9059526 | EPD-nr.: 9059526 | Pris: 840,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Tyskland	**Alkohol**	13 %
Distrikt	Pfalz	**Vinmark / lieu-dit**	Böhlig
Underdistrikt	Wachenheim	**Antall hektar**	5.0
Passer til	Skalldyr, Fisk	**Sukker**	2.1 g/l
Druetype	100 % riesling	**Syre**	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Opprinnelse

Wachenheim, Pfalz, Tyskland.

Jordsmonn

Rød og gul sandstein med innslag av kalk fra fossile skalldyr.

Bruksområde

God til lette fisk- og skalldyrretter, passer også godt til sushi. Fungerer også godt til retter basert på lyst kjøtt, og vil også fungere godt til patéer av ymse slag. Serveringstemperatur: ca 10 grader.

Karakteristikk

Sammensatt duft med snev av sitrus og tropisk frukt og fine mineraler. Rik og fyldig vin i munnen med flotte mineraler og lang ettersmak samt saftig syre. Fin liten sødme i finish. En vin som kan lagres lenge, men som også kan nytes i dag.

Vinifikasjon

100 % Riesling fra vinmarken Böhlig i Wachenheim. Vinmarken er på fem hektar, er sydvendt og jordsmonnet består av rød og gul sandstein med innslag av kalk fra fossile skalldyr, noe som gir vinen et tydelig mineralsk preg. Druene håndplukkes og gjæringen foregår på tradisjonelle store trefat på kjølig temperatur, ca. 15 grader C. Vinen har et opphold på sedimentene før omstikking og lagres deretter i ca. 5-6 mnd. før flasketapping.