Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Bürklin-Wolf Gaisböhl G.C. Riesling Magnum 2018

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 12567805 | SAP-nr.: 9067677 | EPD-nr.: 5234729 | Pris: 1 210,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Tyskland	**Vinmark / lieu-dit**	Gaisböhl
Distrikt	Pfalz	**Antall hektar**	8.0
Underdistrikt	Wachenheim	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk	**Syre**	5.8 g/l
Druetype	100 % riesling	**Årstall plantet**	1990
Alkohol	12,5 %	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Jordsmonn

Rød og gul sandstein. Underliggende sand og grus opprettholder fuktighetsnivået i jorden.

Bruksområde

Kraftige fisk og skalldyrsretter. Lyse kjøttretter som svin og kalv. Deilig også til pateer og forskjellige posteier.

Karakteristikk

Svært åpen og eplepreget Riesling med preg av rike florale elementer, fersken og pasjonsfrukt på duft. Rik og intens vin med årgangens store sødme. Kan drikkes allerede nå, men tåler å ligge i 10 år før konsum.

Vinifikasjon

Dr. Bürklin-Wolf har monopol på denne åtte ha store vinmarken, der 5,2 ha er klassifisert Edition G.C. Resten av vinmarken er dedikert til biodynamisk dyrking. Vinmarken tar nytte av et eksep-sjonelt mikroklima grunnet sin sørvendte beliggenhet, der varm luft sørger for topp modning av druene. Druene blir høstet for hånd og blir videre selektert før pressing. Druene presset svært forsiktig for så å gjære på 15 grader C i tradisjonelle fat på 2400 liter. Etter endt gjæring modner vinen fram til tapping på sensommeren etter vinhøsten.