Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Leitz Berg Rottland Riesling GG Magnum 2016

Hvitvin | Rheingau, Tyskland | VP-nr.: 11129705 | SAP-nr.: 9065452 | Pris: 875,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Tyskland	**Druetype**	100 % riesling
Distrikt	Rheingau	**Alkohol**	12,5 %
Underdistrikt	Rudesheim	**Sukker**	1.1 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd i midten av september, presses skånsomt og spontanfermenteres i store gamle tyske eikefat i seks måneder.

Bruksområde

Prøv den til fisk, skalldyr, svin eller kylling, gjerne i asiatisk og lett spicy retning som sashimi med ponzusaus, en delikat kokoskarri eller grillet andebryst med eple- og mangochutney.

Jordsmonn

Jordsmonnet består av forvitret gråblå Hunsrück-skifer, mens den mørkebrune, hummusrike topp-pjorda ofte er dekket av grus og småstein, hvilket beskytter mot uttørking og gir god lufting. I tillegg finner vi også noe løss, leire og mineralrik fin jord som er avledet fra forvitret skifer.

Opprinnelse

Leitz' parsell i Berg Rottland har en særdeles flott intern beliggenhet i Rûdesheims "bakgård", 95 meter over havet. Mange av vinstokkene er nærmere 40 år gamle, hvilket gjør dem til noen av Leitz' eldste. Vinstokkene tar opp godt med mineraler som kalium, magnesium, natrium og jern fra leirjorden, og ettersom skiferjord raskt forvitrer sikres en jevn tilførsel av næringsstoffer.

Karakteristikk

Lys sitrongul farge med grønnskjær. Elegant, intens og floral duft av gule epler, lime, pære, timian og en rik, røykaktig flintmineralitet som er typisk for det gråskiferholdige jordsmonnet i Berg Rottland. Klassisk Rheingau-riesling i en generøs, fyldig og sjarmerende stil med delikat friskhet og en fersk og saftig smak av modne grønne epler, sødmefull fersken, søte sitroner, stikkelsbær og urter som munner ut i en lang, krisp og mineralsk ettersmak med et hint av sitrus.