



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Rebholz vom Muschelkalk Riesling trocken

2019

Hvitvin | Pfalz, Tyskland | VP-nr.: 12128501 | SAP-nr.: 9066164 | EPD-nr.: 9066164 | Pris: 345,90 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Tyskland	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Pfalz	Vinmark / lieu-dit Rebholz jobber så nært naturen som mulig. Denne vinen kommer fra vinmarker i Siebeldingen med Muschelkalk-terroir.	
Underdistrikt	Siebeldingen		
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk		
Druetype	100 % riesling	Sukker	1.4 g/l
Jordsmonn	Fossiholdig kalkstein og leire	Syre	5.1 g/l
		Årstall plantet	2000-2005
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys grønn. Floral med grønne epler og sitrus, nyansert med urter. Tørr, syrlig med lime preget frukt, god lengde, hint av tekstur.

Opprinnelse

Rebholz jobber så nært naturen som mulig.

Bruksområde

En vin som trenger tid for å åpne seg helt, tropisk og floral, takler retter med mye smak, men ikke for sterke. Sjømat er også ypperlig.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer. Avstilkede druer med 24 timers skallkontakt. Ingen spontanfermentering, men fermentering i ståltank med nøye utvalg villgjær. Klaring av vinen blir gjort med sedimentering.