Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Schmitt Altenberg de Bergbieten Grand Cru Riesling 2021

Hvitvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 2069701 | SAP-nr.: 9064726 | EPD-nr.: 1065432 | Pris: 394,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Frankrike	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Alsace	Antall hektar	1.1
Underdistrikt	-	Sukker	5.9 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	Syre	8.3 g/l
Druetype	100 % riesling	Årstall plantet	1968, 1979, 1980, 1994 og 1996
Jordsmonn	Mergel med dolomittstein	Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Opprinnelse

Avlingskontroll hele året: Beskjæring, "prick out" og lett jordarbeid.

Bruksområde

Passer godt til fete fisketyper som kveite og laks og til diverse typer carpaccio og rike typer smørsaus og fløtesaus. Vinen er ualminnelig flott til sushi. Serveringstemperatur 8-10 grader.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer, som presses på pneumatiske presser. Gjæres tørr på rustfrie ståltanker før vinen ligger på bunnfallet til sommeren det påfølgende året etter vinhøsten. Vinen gjennomgår ikke malolaktisk gjæring. Vinen omstikkes en gang underveis og filtreres ikke før tapping på flaske

Karakteristikk

Vinen er stram, syrlig, klokkeren og mineralsk på duft med preg av lime, sitrus, eple og kalkmineralitet. Dette er grand cru så det rekker. På smak er dette en syrlig og samtidig rik vin med stor konsentrasjon, markant mineralkarakter, lengde og friskhet. Lagring i 5-8 år kan forsvares uten problemer, men den er god å drikke allerede nå.