MOSEL, SAKSA

Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken



Hinta Alkossa 14,20 €

Ruokasuositukset

Blinit

Vähärasvainen kala

Salaatit ja kasvisruoka

Äyriäiset

Tuoksu

Raikas, päärynäinen, sitruunainen, yrttinen, mausteinen, mineraalinen

Maku

Tyylikäs, mineraalinen, omenainen, tasapainoinen, hapokas, sitruunainen

Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & ryhdikäs

Rypäle

Riesling

Väri

Vaalea oljenkeltainen

Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken - erityisen laadukas saksalainen Riesling

"Avoin ja kypsän hedelmäinen tuoksu on kerroksellinen. Siinä on muun muassa keltaista omenaa, sitruunaa ja sen kuorta sekä rehevää yrttistä ja mausteistakin aromikkuutta. Kuiva maku toistaa tuoksun aromit ja täyttää kypsällä hedelmäisyydellä suun. Mausta löytyy lisäksi vaaleaa persikkaa sekä ujoa suolaisuuttakin. Tiivis, hillotuista sitruunoista muistuttava hapokkuus nostaa veden kielelle ja kannattelee kokonaisuuden pitkään maistuvaan, mehevän hedelmäiseen ja melko monimuotoiseen jälkivaikutelmaan".

VIINILEHTI: **** harmooninen, laadultaan erinomainen, valmis juotavaksi, edullinen ostos! (Vuosikerta 2020)

Viininviljely ja valmistus

Mosellandin Goldschild-sarjan nimeä kantavat viinit ovat saatavilla hyvin rajoitetusti. Golschild-viinit tuotetaan tarkkaan valituista rypäleistä, johon soveltuvat ainoastaan Premier Cru -viinitarhoilla kypsyneet rypäleet. Rypäleet kasvavat jyrkässä, viinin kasvualustaksi erinomaisesti soveltuvassa liuskekivimaaperässä.

Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken on valmistettu Riesling-rypäleistä, jotka poimitaan Saarin laaksosta. Se on yksi Riesling-rypäleen parhaista ja laadukkaimmista tuotantoalueista Saksassa. Alueen vieressä virtaa samanniminen Saar-joki, jonka varrella on viljelty viiniä arviolta jopa 2000 vuoden ajan. Saarin alueella viiniviljelmiä on noin 1500 hehtaarin edestä ja maaperä koostuu suurimmaksi osin Blue Devon-liuskekivestä. Alkoholipitoisuus alueella tuotettuihin

viineihin on alhainen vaihdellen 8-12 prosentin välillä, mutta hapokkuus antaa viineille rakennetta, jonka ansiosta viinejä voidaan säilöä kellareissa pidempiäkin ajanjaksoja.

Kun rypäleet on kerätty ja valikoitu, ne puristetaan hellävaraisesti mehuksi. Kuorimassa ja mehu siirretään pieniin lämpökontrolloituihin terästankkeihin, jossa tapahtuu alkoholikäyminen omilla luonnollisilla hiivoilla. Käymisen jälkeen viiniä kypsytetään sakan päällä muutamia kuukausia. Lopuksi viini suodatetaan ja pullotetaan.

Lisätietoja

Maa	Saksa
Alue	Mosel
Tuottaja	Moselland eG
Vuosikerta	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
Saatavuus	Alko Ravintolat Tukku
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,00%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	Qualitätswein Mosel Saar
Hintaryhmä	0
Litrahinta	17,45 €/l
Alkon tuotekoodi	911741
EAN	4006975175534
SKU	607175
Korkkityyppi	Kierrekorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	5,00g/l

***** asiakaspalvelu@pernod-ricard.com