

2015 MOSELLAND DORNFELDER SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

TYSKLAND, MOSEL



Fyldig og frugtig

Vinen er flot klar rød i glasset, den udfolder sig bedst, når den åbnes en time før servering.

En perfekt ledsager til steg, retter med vildt samt til oste.
Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er produceret på Dornfelder og Spätburgunder. Dornfelder er den mest udbredte af de nyere tyske rødvinssorter. I denne rødvin forenes Dornfelder-druens fine frugt med Spätburgunder i en harmonisk, fyldig og perfekt nydelse.

Om Producenten

Kooperativet Moselland er en af de største og vigtigste producenter i området. I kraft af deres succes er kooperativet gennem årene vokset, så de i dag har ca. 2.700 medlemmer, som hver især dyrker deres egne marker - ofte baseret på generationers erfaringer med netop de lokale forhold. Medlemmernes vinmarker ligger langs Mosel på en 250 km. lang strækning, og flere steder langs floden har Moselland bygget "pressehuse", hvor de friske druer presses inden mosten transporteres til vineriet. På den måde sikres druernes lokale karakteristika samt en frisk frugtsmag i den endelige vin.

Moselland har et team af konsulenter og vinmagere, som i samarbejde med medlemmerne sikrer, at den lokale ekspertise kombineres med moderne teknikker. Kooperativet har ligeledes et omfattende kvalitetsprogram, der bl.a. belønner de vinbønder, som dyrker de meste stejle skråninger, hvor udbyttet ofte er lavere men kvaliteten endnu højere. Desuden dyrkes flere og flere af markerne efter økologiske principper.