

2016 MOSELLAND GOLDSCHILD RIESLING FEINHERB

TYSKLAND, MOSEL

Sprød og lækker

Moselland Riesling Feinherb er elegant og frisk med fine aromaer af citrus og æble. Vinen har et dejligt samspil mellem syre og fin elegance.

Nyd denne Riesling til forretter, skaldyr, pikante pastaretter og lyse fiskeretter. Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Mosellands Goldschild er en serie af vine i særklasse og allerbedste kvalitet. Moselland Riesling Feinherb er en halvtør Riesling lavet på omhyggeligt udvalgte druer.

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 skrånninger, hvor udbyttet ofte er lavere men kvaliteten endnu højere. Desuden dyrkes flere og flere af markerne efter økologiske principper.

