2016 ORSCHWILLER CUVEE EXCEPTIONNELLE RIESLING ALSACE

FRANKRIG, ALSACE



En flot gylden farve i glasset og en herlig ekspressiv duft med akacie, ferskensaft og lidt mineralske toner. Smagen er mediumfyldig med intensitet og lang frugtig eftersmag.

Velegnet til Quiche Lorraine, fiskeretter og tørre oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne Riesling Cuvée Exceptionnelle er fremstillet på de bedste Riesling-druer. Druerne kommer fra marker med Grand Cru og almindelig status, men kombineres her til en vin af høj kvalitet. Druerne vinificeres, så der er en anelse restsødme tilbage, som balancerer med vinens flotte frugtsyre niveau. Vinen er ikke lagret på neutrale fade, for at bevare mest mulig af druens karakter.

Om Producenten

Orschwiller fremelsker den hele rene frugt i druerne, som høstes ved perfekt modenhed. Behandlingen af druerne i kælderen foregår efter moderne metoder med kølig gæring og ingen lagring på fad, men på store rustfrie ståltanke. Denne proces følges for at bibeholde druens karakter i den enkelte vin.