

2016 ORSCHWILLER RIESLING ALSACE

FRANKRIG, ALSACE

Tør og koncentreret

Riesling Orschwiller er flot gylden i glasset med en delikat bouquet af mineralitet og blomster. Smagen er tør og stilfuld med god frugtkoncentration.

Dette er den perfekte ledsager til fisk, skaldyr, lyst kød og tørre oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen her er fra producenten Orschwiller, hvor man fremelsker helt ren frugt ved at høste druerne i perfekt modenhed. Behandlingen af druerne i kælderen foregår efter moderne metoder med kølig gæring og ingen lagring på fad. Denne proces følges for at bibeholde druens karakter i den enkelte vin.

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.

