

# 2016 MOSELLAND RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN

TYSKLAND, MOSEL

## *Let, frisk og liflig*

Tør med en forfriskende smag og Riesling-druens karakterfulde bouquet.

En god ledsager til fisk, alt godt fra havet og lyse kødretter.  
Serveringstemperatur: 8-10°C.

|          |     |                   |         |
|----------|-----|-------------------|---------|
| KARAKTER | Tør | ● — ● — ● — ● — ● | Sød     |
| FYLDE    | Let | ● — ● — ● — ● — ● | Kraftig |

### Fremstilling

Produceret 100% på Rhinlandets klassiske hvidvinsdrue, Riesling. Druerne plukkes modne i slutningen af september og i begyndelsen af oktober. Vinificationen er traditionel, forenet med moderne teknik. Gæringen finder sted på rustfrie ståltanke under en lav kontrolleret temperatur.

### 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.

