

2016 MOSELLAND RIESLING QUALITÄTSWEIN

TYSKLAND, MOSEL

Frisk og typisk Mosel-vin

Vinen har en elegant, liflig sødme, en forfriskende smag og Riesling-druens frugtrige bouquet.

En god ledsager til fisk, lyse kødretter og som aperitif. Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Vinen er 100% produceret på Rhinlandets klassiske hvidvinsdrue Riesling. Druerne plukkes modne i slutningen af september og i begyndelsen af oktober. Vinificationen er traditionel og gæringen finder sted på rustfrie ståltanke ved en lav, kontrolleret temperatur for at bevare druernes ædle frugt i vinen.

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.

