Varenummer: 1121015

2017 ESER RIESLING NO. 1, TROCKEN

TYSKLAND, RHEINGAU



Lækker, liflig og blød

Dette er en tør Riesling med blomster og frisk duft af æble og grønne druer. Smagen er pænt balanceret mellem en let sødme og god tør frugt i eftersmagen.

Anbefales til hvidt kød, fine grøntsager som asparges og artiskokker. Også en pragtfuld vin hvis man trænger til et køligt glas uden noget at spise. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ● — ○ — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Vinen er efter tyske forskrifter tør, men efter danske kan den opfattes halvtør, men med en fin balance. Vinen har et restsukkerindhold på 8,2 gr./liter. Druerne til denne tørre Riesling er høstet på stenet god jord og høstet ved god modenhed. Efter høsten er hele vinifikationen foretaget på ståltank.

Om Producenten

Fra en af de mest berømte regioner i Tyskland har vi en af de unge stjernefrø i vort sortiment. Christoph Eser arbejder sammen med sin bror på ejendommen der er beliggende i den smukke by Oestrich-Winkel. Her har de til huse i en ejendom der dateres tilbage til 1894 hvor der gennem alle årene er blevet produceret vin. Denne villa har en dyb kælder der har de perfekte forhold til fremstilling af vin med god kølighed og optimal fugtighed. Eser domænet ejer 10 hektar med vinmarker omkring byen, heraf er de 80% tilplantet med Riesling, resten med Pinot Noir og Blanc.

★★★★★ Smag på vin

★★★★★ Spis Bedre

★★★★★ VinAvisen

★★★★★ Ekstra Bladet