Varenummer: 1121019

2017 WEINGUT ESER OESTRICHER LENCHEN KABINETT FEINHERB RIESLING

TYSKLAND, RHEINGAU



Mediumfyldig og elegant

Denne halvsøde vin fremtræder med en duft af gule frugter, tørret abrikos og svesker samt lidt hø. Smagen er let fyldig men stadig meget elegant. Vinen er velbalanceret med en elegant tørhed og en frisk sødme.

Anbefales til vildtretter, asiatisk mad, retter med svampe og frugtdesserter. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Feinherb er et udtryk der i tyskland dækker over at vinen er lidt finere og sødere end en tør udgave. Druerne til denne vin kommer fra marker i Oestrich-Winkel kommunen. Vinen har et restsukkerindhold på 16,1 gr/liter. Druerne har vokset i en lerholdig jordbund på en meget stejl skråning lige ned til floden. Inden høsten opnår druerne en sødmegrad på 90 Oechsle. Efter vinifikation i ståltank lagres vinen i store, gamle, traditionelle tyske egetræsfade. Denne type fade afgiver ingen smag til vinen men bruges primært som en neutral lagringsbeholder.

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.