2019 MOSELLAND RIESLING KABINETT

TYSKLAND, MOSEL



Halvtør, attraktiv og elegant

Riesling Kabinett Halbtrocken er en halvtør vin med Riesling-druens attraktive bouquet og elegante smag med strejf af fersken og grapefrugt.

En fornem lesager til alt godt fra havet og lyse kødretter.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Stejle og solbeskinnede vinmarker med en del skifer i undergrunden sikrer optimale betingelser for Rieslingdruerne, som sædvanligvis plukkes i den første halvdel af oktober. Gæringen finder sted på små rustfri ståltanke ved en lav, kontrolleret temperatur for at bevare druernes frugtrigdom i den endelige vin.

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.