

2017 CHARLES SPARR RIESLING

HALVFLASKE

FRANKRIG, ALSACE



Mediumfyldig og sprudlende

Flot gylden i glasset med herlig ekspressiv duft af grønne æbler og et hint af mineralitet, som munder ud i duften af citrusfrugter. Smagen har blød fylde og god struktur. Her er noter af citrus og moden ananas i baggrunden. En dejlig friskhed giver en vin med lang eftersmag.

En god ledsager til skaldyr og fisk men den kan også sagtens klare sig i selskab med lette kødretter og til ost. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Druerne høstes i hånden ved optimal modenhed. Presningen af druerne foregår over fire til ni timer. Efter presning sættes en langsom gæringsproces i gang. Gæringsprocessen varer en til tre måneder og foregår under temperaturkontrol.

Om Producenten

Familien Sparr har siden 1634 været med til at udvikle og sætte deres præg på vinproduktionen i Alsace. Selvom det er 12 generationer siden, familien Sparr startede i vinbranchen, lever de ikke i fortiden. De udvikler hele tiden deres vine, så de følger tidens tendenser men stadig med respekt for familiens kendskab til og erfaring med vinproduktion oparbejdet gennem årene.

Familien Sparr har i dag vinmarker, der strækker sig fra Riquewihr i nord til Sigolsheim og Turckheim længere sydpå. Hver vinmark har sine kendetegn, som kommer til udtryk i druerne. I dag dyrkes markerne efter økologiske principper.