

2018 WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS RIESLING

USA, OREGON



Syreholdig og sødmefyldt

Denne halvsøde vin lægger ud med en karakteristisk duft af citron og lime og går over i noter af grønne æbler og pærer. Citrusfrugterne går igen i smagen og følges af ananas og honning. Man efterlades med en blød og aromatisk fornemmelse i munden og med en let syre som aktiverer alle tungens sanser. Eftersmagen er vidunderligt vedvarende og spænder over både sødme og syre.

Vinen er glimrende at nyde uden mad. Den er desuden ideel til krydrede asiatiske retter, alt godt fra havet og lette oste. Vinen er dog så alsidig, at den også kan drikkes til søde desserter.

Serveringstemperatur: 7-13°C.



Fremstilling

Druerne til Willamette Valley Vineyards Riesling dyrkes på to marker, hvor jorden er en blanding af jernholdig vulkansk jord og aflejringer fra istidens oversvømmelser. Høsten foregår i slutningen af september og starten af oktober. Efter let presning hældes den rene druesaft over på rustfrie ståltanke, hvor gæringen foregår.

Gæringsprocessen foregår ved kontrolleret temperatur og tager ca. otte uger. Efter endt gæringsproces filtreres vinen og tappes på flasker hurtigt herefter. Sådan bevares den rige frugtsmag bedst muligt.

Om Producenten

Willamette Valley Vineyards er beliggende i Willamette Valley, som er staten Oregons største vinregion. Grundlæggeren Jim Bernau købte gården i 1983 og ryddede jorden for de gamle blommetræer, som med årene var næsten blevet gemt i gyvel og brombærbuske. I stedet satte han vinstokke med Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Gris. Han startede med at vande vinstokkene manuelt med almindelige havevandslanger. Gennem adskillige kurser på Davis University of California samt seminarer både i Frankrig og på universitetet i Californien dygtiggjorde Jim Bernau sig, og i 1989 var han klar til at føre sin drøm ud i livet - en topklasse vingård i Willamette Valley med speciale i cool climate vine især Pinot Noir. En god kombination af arbejdsomhed, målbevidsthed og dedikerede ildsjæle har ført vingården fra en spinkel idé til i dag at være én af Oregons førende vinproducenter. 47% af vinavlerne i Oregon er certificeret som bæredygtig og Willamette Valley Vineyards arbejder også under størst mulig hensyntagen til miljøet. Alle deres traktorer og lastbiler kører på biobrændsel, og firmaet er i dag den ledende producent af certificeret bæredygtig vin fra Oregon. Grundlæggeren Jim Bernaus filosofi er at "skabe elegante, klassiske Oregon-vine fra Willamette Valley. Når man er født og opvokset i Oregon, så værdsætter vi vores miljø og bruger bæredygtige metoder i dyrkningen og fremstillingen af vores vine".

