



RIESLING TRADITION 2016, SCHLOSS GOBELSBURG

Riesling fra Ried Gaisberg (Erste Lage) lavet på samme måde som vinene blev lavet af munkene på Schloss Gobelsburg i starten af forrige århundrede, dvs; forsigtig presning, gæret uden tilsætning af gær og uden temperaturstyring på meget store fade, ingen filtrering men derimod tre gange omstikning. Lagret på meget store fade i 18 måneder, hvilket ikke giver duft eller smag af fad, men er med til at give en svag iltpåvirkning, der giver en fyldigere vin.

Vin med fylde, sitrende nerve og en enorm intensitet. Mineralsk og med masser af citrus, abrikos og pære i frugten - kompleks og balanceret med lang eftersmag.

Riesling af denne kvalitet og intensitet er fantastisk madvin. Syren og mineraliteten gør, at den kan klare selv kraftig mad og dens balance og kompleksitet gør den egnet til det meste. Særlig velegnet til retter med skaldyr og til gris - begge dele gerne med indslag af æble eller tropisk frugt.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Østrig

OMRÅDE:

Kamptal

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2037

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Gris