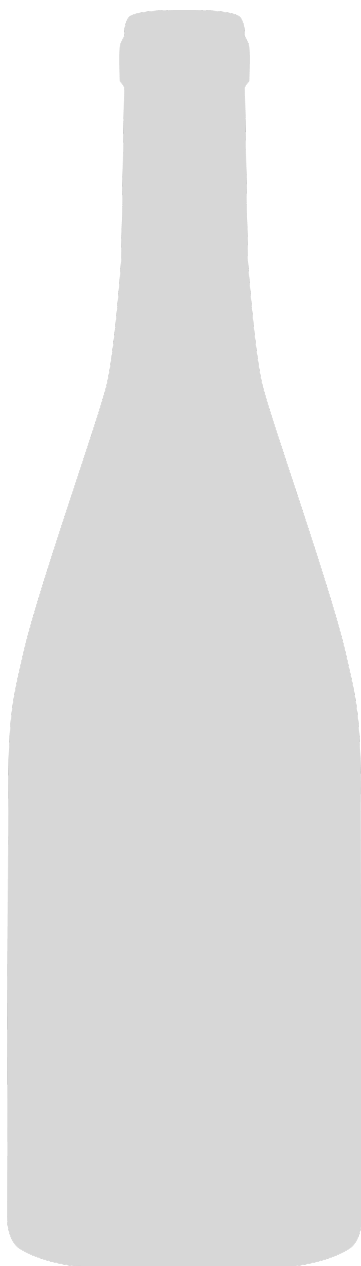


Kloster Eberbach

Steinberger Wild Ferment Riesling trocken magnum



Årgang: 2018
Produsent: Kloster Eberbach
Produktnavn: Steinberger Wild Ferment Riesling trocken magnum
Land: Tyskland
Region: Rheingau
Appellasjon: Ortswein

Syre: 7,3 g/l
Sukker: 10 g/l
Råmateriale: Riesling 100%

Farge: Dyp strågul
Duft: Aromatisk nese med innslag av grapefrukt og tropisk frukt. Hint av brødbakst.
Smak: Fylldig og rik med fruktkarakter som på nesen, frisk syre og en lang avslutning.

Jordsmonn: Sand, grus og leire
Vinmark: Vinmarken Steinberger ligger 300 meter fra Kloster Eberbach og har vært i klosterets eie siden 1239. Vinmarken er på 32 ha og er inngjæret av en fem meter høy og tre kilometer lang steinmur. Muren beskytter vinmarken mot kalde vinder fra Taunusfjellene og gir et helt spesielt mikroklima. Steinberger var munkenes favorittvinmark. I denne vinen benyttes kun de eldste vinstokkene i vinmarken.

Vinifikasjon: Druene høstes for hånd. Skånsom pressing av druene i vinmarken før tapping av juicen over i en i glassballong for å starte gjæringen i vinmarken. Fermenteres deretter videre på små eikefat i den gamle smien i midten av Steinberg.

Lagring: Vinen slippes tidligst etter 5 år og tappes kun på store flaskestørrelser.
Lagringspotensial: 25-30 år fra årgangen

Str.(cl.): 150
Serveringstemperatur: 12-14 grader
Passer til: Fisk, skalldyr, sushi, lyst kjøtt

Skanlog nr: 9088292

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris:

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 3044,50

