

Haus Klosterberg Riesling Trocken

Omschrijving

Kristalheldere, frisse witte wijn met aroma's van rijp fruit in combinatie met verse kruiden. In de smaak tonen van steenvruchten en krachtige mineralen.

Druivensoort(en)

Riesling

Vinificatie

De druiven worden geoogst in oktober. 100% gezonde druiven worden zachtjes gekneusd en ondergaan macération gedurende een aantal uren op de druivenschillen. Daarna ondergaat het most een spontane fermentatie in grote houten vaten. De wijn wordt nog lang opgelegd in roestvrijstalen tanks, wat resulteert in een mooie fruitige wijn die goed in balans is.

Ligging

Markus Molitor heeft de druiven voor deze wijn gekozen van verschillende wijngaarden. De bodem bevat veel leisteen, dat geeft crispy, mineralige wijnen.

Spijsadvies

Heerlijk bij gerookte zalm, kleurrijke salades, waldorf salade, aardappelen met peterselie, sushi en Aziatische gerechten. De wijn kan nog worden bewaard tot 2022.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0359153
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Jaar:	2017
Streek:	Mosel
Appellatie:	QbA Mosel

