

MOSEL, SAKSA

# Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken



**Hinta Alkossa 13,19 €**

## Ruokasuositukset

Blinit  
Vähärasvainen kala  
Salaatit ja kasvisruoka  
Äyriäiset

## Tuoksu

Raikas, päärynäinen, sitruunainen, yrttinen, mausteinen, mineraalinen

## Maku

Tyylikäs, mineraalinen, omenainen, tasapainoinen, hapokas, sitruunainen

## Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & ryhdikäs

## Rypäle

Riesling

## Väri

Vaalea oljenkeltainen

## Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken - erityisen laadukas saksalainen Riesling

"Avoin ja kypsän hedelmäinen tuoksu on kerroksellinen. Siinä on muun muassa keltaista omenaa, sitruunaa ja sen kuorta sekä rehevää yrttistä ja mausteistakin aromikkuutta. Kuiva maku toistaa tuoksun aromit ja täyttää kypsällä hedelmäisyydellä suun. Mausta löytyy lisäksi vaaleaa persikkaa sekä ujoa suolaisuuttakin. Tiivis, hilloutuista sitruunoista muistuttava hapokkuus nostaa veden kielelle ja kannattelee kokonaisuuden pitkään maistuvaan, mehevän hedelmäiseen ja melko monimuotoiseen jälkivaikutelmaan".

**VIINILEHTI: \*\*\*\*** harmoninen, laadultaan erinomainen, valmis juotavaksi, edullinen ostos! (2018)

## Viininviljely ja valmistus

Mosellandin Goldschild-sarjan nimeä kantavat viinit ovat saatavilla hyvin rajoitetusti. Golschild-viinit tuotetaan tarkkaan valituista rypäleistä, johon soveltuvat ainoastaan Premier Cru -viinitarhoilla kypsyneet rypäleet. Rypäleet kasvavat jyrkässä, viinin kasvualustaksi erinomaisesti soveltuvassa liuskekivimaaperässä.

Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken on valmistettu Riesling-rypäleistä, jotka poimitaan Saarin laaksosta. Se on yksi Riesling-rypäleen parhaista ja laadukkaimmista tuotantoalueista Saksassa. Alueen vieressä virtaa samanniminen Saar-joki, jonka varrella on viljelty viiniä arviolta jopa 2000 vuoden ajan. Saarin alueella viiniviljelmää on noin 1500 hehtaarin edestä ja maaperä koostuu suurimmaksi osin Blue Devon-liuskekivestä. Alkoholipitoisuus alueella tuotettuihin viineihin on alhainen vaihdellen 8-12 prosentin välillä, mutta hapokkuus antaa viineille rakennetta, jonka ansiosta viinejä voidaan säilöä kellareissa pidempiäkin ajanjaksoja.

Kun rypäleet on kerätty ja valikoitu, ne puristetaan hellävaraisesti mehuksi. Kuorimassa ja mehu siirretään pieniin lämpökontrolloituihin terästankkeihin, jossa tapahtuu alkoholikäyminen omilla luonnollisilla hiivoilla. Käymisen jälkeen viiniä kypsytetään sakan päällä muutamia kuukausia. Lopuksi viini suodatetaan ja pullotetaan.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Saksa
<b>Alue</b>	Mosel
<b>Tuottaja</b>	Moselland eG
<b>Vuosikerta</b>	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat Tukku
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppe</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	Qualitätswein Mosel Saar
<b>Hintaryhmä</b>	0
<b>Litrahinta</b>	17,45 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	911741
<b>EAN</b>	4006975175534
<b>SKU</b>	607175
<b>Korkkityyppi</b>	Kierrekorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	5,00g/l

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com