

Gisselbrecht , Ranska

# Gisselbrecht Riesling Grand Cru Muenchberg

## Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & ryhdikäs

## Hintaryhmä

19-20 €

## Rypäle

Riesling

## Väri

Vaaleankeltainen, häivähdys  
kultaa

## Tuoksu

Runsas, monipuolinen, mineraalinen  
ja sitruksinen

## Maku

Melko täyteläinen, tyylikäs,  
runsaan hedelmäinen,  
sitruhedelmiä, hunajaa ja  
mantelia. Miellyttävä hapokkuus,  
mineraalinen ja pitkä jälkimaku



**Maa:** Ranska

**Alue:** AC Alsace Grand Cru

**Tuottaja:** Gisselbrecht

**Vuosikerta:** 2005 Varmista vuosikerta \*

**Pullokokko:** 75

**Alkoholia:** 13.0 %

**Sokeripitoisuus:** 6.0 g/l

**Korkkityyppi:** luonnonkorkki

**Pulloja/laatikkko:** 6 kpl

\* [asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com](mailto:asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com)

## Aromaattinen Riesling-valkoviini

Gisselbrechtin perheyhtiö on tuottanut viinejä Alsacen alueella jo 1800-luvulta lähtien. Tänä päivänä talo omistaa 17 hehtaaria tarhoja, jotka sijaitsevat Dambach-La-Villen ympäristössä. Muenchberg-nimi tulee Elsin murteesta ja tarkoittaa munkkien mäkeä. Munkit ovat valmistaneet alueella viinejä nimenomaan Riesling-rypäleestä jo 1300-luvulta saakka.

Rypäleet tähän tyylikkääseen Riesling-viiniin poimitaan käsin Muenchbergin tarhoilta, jotka sijaitsevat 10 kilometrin päässä Dambach-la-Villen kylästä. Maaperä on volkaaninen ja tuottaa upean mineraalisen Riesling-viinejä. Viini on kypsytetty kahdeksan kuukautta terätankeissa ja puoli vuotta pulloissa. Viinin voi juoda heti, mutta sitä voi varastoida noin viisi vuotta. Suositustarjoilulämpötila on 12 astetta.

Viinin avoimesta tuoksusta voi löytää kypsiä sitruhedelmiä, kukkaisuutta, hunajaa ja mietoja petroolisuutta. Kuiva, suoraselkäisen hapokas ja tyylikkään mineraalinen viini kestää ruokapöydässä voimakkaampiakin makuja. Tämän rieslingin voi avata esimerkiksi teriyaki-marinoitujen ja grillattujen lohimedaljonkien seuraan tai vaaleiden liharuokien kumppaniksi.