

Moselland eG, Saksa

Moselland Organic White

Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

Hintaryhmä

10-11 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Müller-Thurgau, Elbling, Riesling

Väri

Vaaleankeltainen

Tuoksu

Trooppista hedelmää,
aprikoosinen, persikkainen,
omenainen.

Maku

Puolimakea, hapokas, aprikoosinen,
persikkainen, omenainen.

Maa: Saksa

Alue: Mosel

Tuottaja: Moselland eG

Laatuluokitus: Qualitätswein Mosel

Vuosikerta: 2016 Varmista vuosikerta *

Pulloko: 0,75

Alkoholia: 8.5 %

Sokeripitoisuus: 48.0 g/l

Korkkityyppi: kierrekorkki

Pulloja/laatikkko: 12 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com



Luomuviinien kysyntä kasvaa ja myös vegaaneille soveltuvien viinien sekä matala-alkoholisten viinien suosio on kasvussa. Vegaaneille sopivissa viineissä ei ole viinin kirkastamiseen käytetty eläinperäisiä aineita, joita saatetaan viinin kirkastuksessa käyttää, kuten gelatiinia, maidon proteiineja tai kananmunan valkuista. Kirkastamisessa käytetyistä aineista ei jää jäämiä valmiiseen viiniin, mutta vegaaneille soveltuvissa viineissä viinin kirkastaminen tapahtuu kasvisperäisillä aineilla, esimerkiksi mineraaleilla tai piidioksidigeelillä. Viini toki kirkastuu myös itsestään, mutta se vie usein enemmän aikaa.

Moselland Organic White on luomuviini, alkoholipitoisuudeltaan tavanomaista matalampi (8,5 %) ja vegaaneille soveltuva. Rypäleet poimitaan Moselin laaksosta, noin 8600 hehtaarin alueelta, ja ne kasvat hiekkaisessa kalkkikivimaaperässä. Alueen ilmasto on viinirypäleen kasvuolosuhteille täydellinen; verrattain viileä, sopivasti sadetta ja pitkä kasvukausi. Viinin kypsyy terästankeissa 17-18° C asteen lämpötilassa noin neljän kuukauden ajan. Se suositellaan nautittavaksi nuorena ja tuoreena, aperitiivina tai kanaruokien sekä aasialaisen keittiön mausteisten herkkujen seurana.

JUOMAVINKKI.FI



Pernod Ricard Finland