

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.



<b>Maa:</b>	Saksa
<b>Alue:</b>	Mosel
<b>Tuottaja:</b>	Moselland eG
<b>Laatuluokitus:</b>	Qualitätswein Mosel
<b>Vuosikerta:</b>	2016 Varmista vuosikerta *
<b>Pullokoko:</b>	0,75

<b>Alkoholia:</b>	8.5 %
<b>Sokeripitoisuus:</b>	48.0 g/l
<b>Korkkityyppi:</b>	kierrekorkki
<b>Pulloja/laatikkko:</b>	12 kpl

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