

Moselland eG, Saksa

Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken

Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

Ruokasuositukset



Rypäle

Riesling

Väri

Vaalean kellertävä

Tuoksu

Sitruhedelmät, greippi, vihreä omena, upea mineraalisuus

Maku

Tyylikäs, mineraalinen, tasapainoinen, hapokas, sitruhedelmäinen.



Maa: Saksa

Alue: Mosel-Saar-Ruwer QbA

Tuottaja: Moselland eG

Laatuluokitus: Qualitätswein

Pullo koko: 75

Alkoholia: 12.0 %

Sokeripitoisuus: 8.2 g/l

Korkkityyppi: kierrekorkki

Pulloja/laatikko: 6 kpl

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

Moselland Goldschild Saar Riesling Trocken on valmistettu Riesling-rypäleistä, jotka poimitaan Saarin laaksosta. Saarin laakso, joka on osa Moselin aluetta, 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-liuskekivistä. Alkoholipitoisuus alueella tuotettuihin viineihin on alhainen vaihdellen 8-12 prosentin välillä, mutta hapokkuus antaa viineille rakennetta, jonka ansiosta viinejä voidaan säilöä kellareissa pidempiäkin ajanjaksoja.