Oliver Zeter

Riesling ”Haardt”

Torr och mycket frisk Riesling i modern Pfalz-stil med gripande citrustoner och en lång, frisk och mineralisk finish.

Druvorna till denna riesling odlas och handskördas i Oliver Zeters vingård i byn Haardt, vars jordmån och vinstockar ger en utmärkt blandning av fruktighet och djup mineralitet till vinet.

Vinstockarna har ett lågt skördeuttag och mycket aromatiska klasar. Den långvariga jäsningen ger vinet en fin struktur utan överflöd.

Doften är frisk och smaken är helt torr, utan krusiduller och med en härlig kombination av gula frukter och stor mineralitet.

Passar perfekt till fisk och skaldjur.

Årgång	2020
Druvor	100% Riesling
Alkoholhalt	13%
Växtplats och jordmån	Oliver Zeters vingård i Haardt. Medelåldern på vinrankorna är 18 år med sent mognande druvor.
Skörd	Druvorna skördas för hand. Klasarna är små och aromatiska och skördeuttaget är lågt.
Vinframställning	Druvorna krossas varsamt och musten jäser långsamt i rostfria tankar. Vinet mognar sedan på sin jästfällning i några månader.
Mognadslagring	Några månader i rostfria tankar.
Syra	7,5 g/L
Restsocker	0,6 g/L
Servering	8-10 °C
Avsmakning	Doften är friskt syrlig av citrus och smaken är helt torr, med en kombination av gula frukter och stor mineralitet.
Passar till	Passar perfekt till lättare fiskrätter, fetaost, halloumi, skaldjur eller fetare rätter med fisk eller vitt kött.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men kan lagras några år.
Förpackning	Flaska 750 ml
Pris exkl moms	Flaska 145 kr

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506