



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Röttgen GG 2018

Weingut Knebel

WEINGUT

KNEBEL

ERIVVDO



Pris 469 kr

nr 7993701 - 750 ml

**Ursprung** Mosel

**Druvor** Riesling 100%

**Vinmakare** Matthias Knebel

**Alk. halt** 12.5% **Totalsyra** 7,2 **Restsocker** 8

**Jordmån** Blandning av skiffer, lössjord och kvartsit

**Information** Druvorna kommer Grosses Gewächs vingården Röttgen

**Karaktär** Intensiv doft som bjuder på torkade örter, blommor, kanderad grapefrukt och kryddighet. Krispig elegant frukt med inslag av persika, päron, aprikos och mineral.

**Vinifiering** Druvorna skördas för hand och sedan får vinet spontanjäsa. 80% får jäst på ståltank och resterande 20% på neutrala 500 liters ekfat. Man undviker malolaktisk jäsning för att behålla den friska syran i vinet.

**Passar till** Perfekt till eleganta fisk- och skaldjursrätter

**Hållbarhet** Knebel är certifierad enligt Fair N'Green

## Om producenten

I de norra delar av Moseldalen ligger Winingen där Matthias Knebel odlar druvor på branta sluttningar. Terrasserna domineras av grå och blå skiffer som har egenskapen att ge vinerna en markant frisk syra samtidigt som den något varmare medeltemperaturen bidrar till rik fruktighet. Vinerna får en hög fruktkoncentration, mineralitet och syra.

Klimatet är bland de varmaste i Mosel och stilen skiljer sig en del från Mittelmosel eller exempelvis Saar på så vis att dom erbjuder en större generositet och krämigare textur.

Familjen Knebel har odlat vindruvor sedan 1643 i Winingen men först 1990 etablerade man egendomen Weingut Rheinhard & Beate Knebel som idag kallas för Weingut Knebel.

Koncentration i vinerna uppnås genom hårt beskurna vinrankor och man snittar 20-30 hl/ha, givetvis beroende på årgång och vingård. Vid skörd så plockas allt för hand och druvorna selekteras först i vingården men sedan en andra gång innan pressning för att på så vis försäkra sig om bästa möjliga kvalitet på frukten. Fermentering sker uteslutande med vildjäst och en kort tids skalkontakt tillämpas, man undviker malolaktisk jäsning men varierar från fall till fall. Musten får jäsa på rostfria tankar och tiden på jästfällningen varierar från 4-9 månader. Endast en väldigt liten mängd svavel tillsätts vid buteljering. Matthias rigorösa arbete resulterar i några av Mosels finaste viner och definieras av fantastisk balans mellan textur och mineralitet.