



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Riesling Uhlen GG 2019

Weingut Knebel

WEINGUT

KNEBEL

REINWEG



Pris 482 kr
nr KN0601 - 750 ml

Ursprung Mosel

Druvor Riesling

Alk. halt 12.5%

Jordmån Blandning av kvartsit, sandsten, röd, grå & blå skiffer

Information Druvorna kommer från Grosses Gewächs vingården Uhlen som fått sitt namn efter ugglor som häckat i vingårdens klippor sedan urminnestider. Vingården är en prestigefylld plats och kanske den mest imponerande terrasplatsen i hela Mosel.

Karaktär Stor och intensiv doft av grapefrukt, anis och jasminblomma. Koncentrerad frukt med smaker av päron och aprikos. Vinet har en lång och ihållande eftersmak av söt och mineral.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och vinet får sedan spontanjäsa. Det lagras sedan på ståltank och man undviker malolaktisk jäsning för att behålla den friska syran i vinet.

Passar till Perfekt till skaldjur och fetare fiskrätter

Hållbarhet Knebel är certifierad enligt Fair N'Green

Om producenten

I de norra delar av Moseldalen ligger Winningen 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 Mittelmosele eller exempelvis Saar på så vis att dom erbjuder en större generositet och krämigare textur.

Familjen Knebel har odlat vindruvor sedan 1643 i Winningen 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.