

2016 Gewürztraminer Vieilles Vignes M

Vinpaket:	2022:09 Eblin Fuchs
Namn:	Gewürztraminer MUEHLFORST Vieilles Vignes
Årgång:	2016
Druvsort:	Gewürztraminer 100%
Kvalitet:	Bio-wein, DE-ÖKO-003 Handskördade. Lågt skördeuttag 25 – 35 hl/ha.
Växtläge:	Mellan Hunawuhr och Ribeauvillé är landskapet böljande och skyddat mot nordliga vindar. Mühlforst är en höjd av magnesiumrik lerkalksten, jorden djup. Den sydvända sluttningen har ett fint lokalklimat där gewürtztraminer ger kraftfulla viner med inslag av tropisk frukt.
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Druvorna skördas för hand och pressas hela, långsamt och försiktigt i en pneumatisk press. Musten får självvinna utan större tryck (< 1 Bar). Inga tillsatser till druvsetsen. Endast naturjäst. Svavel får tillsättas men i lägre koncentration än i vanligt vin vilket ställer höga krav på renlighet i hanteringen. Alla viner lagras på stora träfat 1200 – 1800 l.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdigt
Serveringstemperatur:	ca 10 grader men smakerna utvecklas mer vid högre temperatur
Alkohol:	12,4 %
Syra:	5,35 g/l
Sockerkhalt:	28,8 g/l
Beskrivning:	Komplex och aromatisk med hög syra och en liten beska som balanserar sötman. Ett generöst vin med exotiska frukter som mango, passionsfrukt och lichee. En kraftfull mineralitet ger struktur.
Passar till:	Sötman, sältan och mineraliteten gör detta vin till ett perfekt sällskap både till förätter som anleverpaté eller ostbrickan med smakrika kittostar som Münster. Kan även serveras väl kylt som en aperitif.

Egna anteckningar:
