

# RIESLING TROCKEN 2019

Sander



ALUE: Rheinhessen, Saksa

SERTIFIKAATTI: Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Riesling

MAAPERÄ: Hiekka ja savi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: 12h kuorikontakti, käyminen luonnonhiivoilla alle 20°C lämpötilassa

SUODATUS: kevyt suodatus bentoniitilla

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: kierrekorkki

KUVAUS: Väri kirkkaan oljenkeltainen; tuoksussa kypsää hedelmää, yrttejä, tuoretta heinää, hunajaa, kieloja. Rikkaat aromit, raikas, hennon yrttinen ja mineraalinen

TUOTTAJA: Stefan Sanderin viljelemät 25 hehtaaria Rhein-joen varrella ovat koko Saksan vanhimmat luomuvini viljelemät. Stefan tuottaa maillaan perinteisiä saksalaisia korkealaatuisia viinejä nykYTEKNIikkaa hyödyntäen. Viljelytapa on biodynaaminen ja viljelyä kontrolloi Naturland. Stefan on luomuvini viljelijä jo neljännessä sukupolvessa. Ennen sukutilan johtoon siirtymistä, hän on kerännyt kokemusta työskennellen viinitiloilla kolmella eri mantereella. Perinteisten saksalaisten lajikkeiden lisäksi tilalla viljellään myös alueelle epätyypillisiä kansainvälisiä lajikkeita. Eri viinien kirjo on laaja ja harvinaisen korkeatasoinen.

