

RIESLING SPÄTLESE 2018

Sander



ALUE: Rheinhessen, Saksa

SERTIFIKAATTI: Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Riesling

MAAPERÄ: Hiekka ja savi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: Käyminen luonnonhiivoilla, kypsyminen muutamien kuukausien ajan terästankeissa

JÄÄNNÖSSOKERI: 39,3 g/l

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: kierrekorkki

KUVAUS: Vaaleankeltainen, hieman vihertävään taittava väri; sitruhedelmää, kypsää päärynää ja persikkaa, hunajaisuutta; runsaan hedelmäinen, pirteä hapokkuus tasapainottaa täyteläistä makeutta

TUOTTAJA: Stefan Sanderin viljelemät 25 hehtaaria Rhein-joen varrella ovat koko Saksan vanhimmat luomuviiniviljelmät. Stefan tuottaa maillaan perinteisiä saksalaisia korkealaatuisia viinejä nykYTEKNIikkaa hyödyntäen. Viljelytapa on biodynaaminen ja viljelyä kontrolloi Naturland. Stefan on luomuviiniviljelijä 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.

