



Riesling Grand Cru Kitterlé 2012

RANSKA - VIINIT VALKOVIINI

Mineraalisen ja hienostuneen moniulotteisen Grand Cru Rieslingin köynnökset kasvavat Kitterlén jyrkän rinteiden vanhassa vulkaanisessa maaperässä.

Keskisyvä sitruunankeltainen viini tuoksuu intensiivisen elegantille: sitruunaa, ananasta, inkivääriä, savuista mineraalisuutta ja piikiveä. Suussa kuiva, runsaan hapokas, tiivis, keskitäyteläinen ja tyylikkään tasapainoinen. Tuoksun aromit jatkavat suussa pitkään, mineraalisuutta korostaen.

Viinin valmistus: Käsinpoimitut tertut puristetaan kokonaisina ja sakan annetaan laskeutua ennen kirkkaan mehun käyttämistä suurissa perinteisissä puutyynyreissä, joiden lämpötilaa kontrolloidaan. Käymisen jälkeen viinin annetaan levätä hiivasakkansa päällä 8 kuukautta.

Väri: Keskisyvä sitruunankeltainen

Tuoksu: Sitruunaa, ananasta, inkivääriä, savuista mineraalisuutta ja piikiveä

Maku: Kuiva, runsaan hapokas, tiivis, keskitäyteläinen ja tyylikkään tasapainoinen. Tuoksun aromit jatkavat suussa pitkään, mineraalisuutta korostaen

Ruokasuositus: Katkaravut inkiväärissä, savukalat, vuohenjuusto, lohi valkoviinikastikkeella

Tuottajan tiedot

Schlumbergerin perheen viinitila sijaitsee Ranskan Alsacessa ja on perustettu 1810. Viinitarhoja on yhteensä 140 ha, joista puolet on Grand Cru -luokiteltuja. Tilalla kunnioitetaan perinteitä, mm. hevosia on aina käytetty tilan töissä. Orgaaninen ja biodynaaminen viljely on osa Domaines Schlumbergerin ideologiaa. Kaikki tehdään itse, tilalle ei osteta rypäleitä, mehua tai viinejä, vaan kaikki on omaa tuotantoa, per hehtaari mahdollisimman vähän laadun takaamiseksi. Viinit ovatkin Alsacen viinejä parhaimmillaan - osoitus luonnon ja ihmisen saumattomasta yhteistyöstä.

Maahantuojaja: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Ranska

Tuotantoalue: AC Alsace

Tuottaja: Domaines Schlumberger

Alkoholipitoisuus: 13.50 %

Sokeripitoisuus: 3.0 g/l

Happopitoisuus: 4.16 g/l

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Riesling

Valikoima: Ravintolavalikoima