



# Huxelrebe Auslese Bio Lorenz 37,5 cl 2019

Jälkiruokaviini, Organic, Vegan / Rypäleet: Huxelrebe

**15.35 €**

## *Kuvaus*

Täysin kypsät rypäleet on käsin poimittu, hellävaroen puristettu ja viini on käytetty lämpötilakontrolloidusti terästankeissa 16 viikon ajan sakan päällä. Lämpökultava, olkeen vivahtava kullankeltainen väri. Tuoksu kypsän täyteläinen ja hedelmäinen, passionhedelmää, keltaista herukkaa ja hunajaa. Maku loistavan tasapainoinen ja jalon hunajainen. Jälkimaku pitkä ja tasapainoinen. Parhaimmillaan jälkiruuille ja sinihomejuuston kera. Jäännössokeri 135,0 g/l.

Rypäleet: Huxelrebe (Gutedel (Chasselas) ja Courtiller Musqué (Muscat Précoce de Saumur) risteytys).

## *Tuottaja*

## Bioweingut Lorenz

Lorenzin suvulla on viinin tekemisen perinteitä aina vuodesta 1725 lähtien ja perheen viinitila sijaitsee keskeisellä alueella Rheinhessenissä. Alue ja tarhat ovat Saksan parhaimmista leudon ilmastonsa ja monipuolisen maaperänsä ansiosta. Tilalla valmistetaan korkeatasoisia laatuviinejä monipuolisesti. Valkoviinilajikkeista viljellään Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, Rivaner, Huxelrebe ja Scheurebe sekä punaisista Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Regent ja St. Laurent. Tilan kaikki työt tarhoissa ja kellareissa tehdään itsenäisenä ja näin voidaan taata puhtaus ja laatu jokaiselle pullolle.

Lorenzin filosofiana on Nauti hyvin! Tämä tarkoittaa intohimoista suhtautumista luonnonmukaiseen tuotantoon ja sitoutumiseen luonnon huolehtimisesta. Tämä saadaan aikaiseksi luopumalla synteettisesti valmistettujen hyönteisten, rikkakasvien ja sienten tuhoaineiden sekä keinotekoisien lannoitteiden käytöstä. Näiden toimenpiteiden lisäksi varmistetaan viinitarhan luonnollinen ja terve tasapaino ylläpitoa kylvämällä tarhoille erilaisia viljejä yrtejä ja palkokasveja sekä hyödyntämällä luonnonmukaisen humuksen lannoitusta. Tila kuuluu EcoVinin ja Bundesverband Ökologischer Weinbaun (ekologisten viinintuottajien liitto) järjestöihin.

Viinitarhoja on yli 15 hehtaaria sijaiten ihanteellisella paikalla keskellä Rheinhessenin viinialuetta. Maaperän rakenne vaihtelee hiekkaisesta, liejunsekaisesta savesta, kvartsiitin sävyttämään liuskekiveen.

Viinivalmistuksen perusteina ovat rajoitettu tuotto viinitarhoilla, herkkä murskaus ja rypäleiden käsittely, hidas ja hallittu käyminen ja näin

**Ruoka:** Jälkiruuat, Juustot

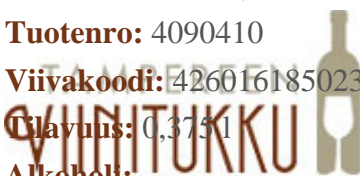
**Tuotenro:** 4090410

**Viivakoodi:** 4260161850234

**Hinnasto:** 0,375 l

**Alkoholi:**

**Laatikkoko:** 12 pullo(a)



parempi maun kehitys sekä käyminen yhdistäen ja hyödyntäen puutynnyrien ja terästankkien ominaisuudet ja punaviinien valmistus perinteiseen tapaan puutynnyreissä.