

Kröver Kirchlay Riesling Kabinett Trocken 2020

Erikoisuudet, Valkoviini / Rypäleet: Riesling

25.40 €

Kuvaus

Kröver Kirchlayn viinitarha sijaitsee Kröv'n kylän yläpuolisilla rinteillä ja on yhteensä noin 70 hehtaaria. Maaperä on erittäin rikas, pääasiassa savea ja liuskekiveä. Tarhat tuottavat hienoja, jaloja makeita viinejä. Viinit inspiroivat jännittävällä, elävällä tavalla vilkkautta ja suurta elinvoimaa. Hyvin haalistunut, sininen liuskekivi antaa viineille syvyyttä, hedelmäisyyttä ja aina jotain vilkasta ja kevyttä tunnetta. Tämä tekee Kirchlayn hyvin luonteikkaaksi ja jännittäväksi. Pyöreä ja täyteläinen, hedelmäisillä yrteillä ja raikkaalla hapokkuudella viimeistelty viini. Täydellinen äyriäis- tai kanaruokiin, itämaisilla mausteilla tai juustoille. Jäännössokeri 19,0 g/l, hapot 6,0 g/l.

Tuottaja

Martin Müllen

Martin Müllenin missiona on tuottaa ilmeikkaita viinejä, jotka heijastavat Moselin viinitarhojen tyypillisimpiä piirteitä. Luomalla rypäleille suotuisat olosuhteet viinitarhoilla ja kypsyyville viineille kellareissa, voidaan säilyttää rypäleiden täysi potentiaali laadussa. Müllenillä on neljä peruseriaatetta;

1. Filosofiana on käyttää perinteisiä tuotantomenetelmiä, jotka luovat viinille persoonallisuuden ja luonnetta. Riesling -viinit ilmentävät hienostunutta laatua, heijastavat viinitarhojen erityisiä ominaisuuksia ja ovat ainutlaatuisia tyylyltään.
2. Pyrkimyksenä on tuottaa Riesling -viinejä, jotka tarjoavat hienostuneesti ja rikkaasti esille sen monipuolisen aromikimppun, jonka Moselin alueen rinteet voivat tarjota, ehkäpä jopa haasteellisesti.
3. Perinteitä noudattaen, erittäin huolellisesti säilyttää ja suojella, mitä luonto on antanut rypäleeseen. Siksi sadonkorjuu suoritetaan täysin manuaalisesti, valitsemalla vain korkealaatuisia rypäleitä, prässäten ne lempeästi perinteisten laitteiden kanssa, kypsentaen viinit tammitynnyreissä, ja luottaen spontaaniin käymiseen. Tämä on Müllenillä kutsumus.
4. Intohimona on säilyttää arvokkaita viinitarhoja, viljellä vanhoja varttamattomia viiniköynnöksiä ja luoda viinejä, jotka osoittavat viinitarhan ja sen maaperän erityispiirteet. Tavoitteena on tehdä mieleenpainuvia viinejä, jotka antavat iloa ja aistien nautintoja tulevina vuosina.

”Stuart Pigott: The one thing that the Müllens care about is wines that



www.viinituokku.fi

Ruoka:

Tuotenro: 4160112

Viivakoodi:

Tu 0.75 l

offer all the character, expression, genius, authenticity and originality you can imagine. Next to producing great wines, the Müllens possess unbelievable dedication and commitment – physical and otherwise – for the top vineyard Trarbacher Hühnerberg, which they rescued almost singlehandedly.
Wunderbar!“