



# Nobling Eiswein 2009

Jälkiruokaviini / Rypäleet: Nobling

28.50 €

## *Kuvaus*

Viini valmistetaan ylikypsistä rypäleistä, jotka ovat puristettu -7°C asteessa. Tuoksussa makeaa kvitteniä, kukkaisuutta ja hunajaa. Maku erittäin täyteläinen, litsiluumua, mausteita ja akasiankukkaa. Viinissä on kermanainen täyteläisyys ja hyvä hapokkuus.

Jäännössokeria: 168,9 g/l.

Rypäleet: Nobling (Silvanerin ja Chasselasin risteytys) 100%.

## *Tuottaja*

## Franz Hahn

Perinteitä kunnioittaen – uudella otteella. Franz Hahn tiesi, mitä halusi ja mihin pystyi. Hän ei nähnyt vain ideoita, vaan teki töitä niiden toteuttamiseksi. Tänä päivänä Yvonne ja Martin Hochdörffer seisovat ylpeinä Franz Hahnin nimen ja yrityksen takana. Saksan Albersweilerissä, Pfalzin viinialueella, sijaitsevalla Franz Hahnin viinitilalla työskennellään intohimoisesti perinteisen ja modernin välimaastossa. Tilan vahvuuksia ovat kellari, monipuolisuus, yksityiskohtiin panostaminen, ajatus sekä aika. Ajanhallinta on Franz Hahnin tilalla erikoistaito, sillä yhteistyötä perheenjäsenten ja ystävien kanssa parhaiden mahdollisten viinien valmistamiseksi tehdään paljon. Cuvéet ovat Franz Hahnin suuri rakkauden kohde. Tila omistautuu erinomaisille rypälelajikkeille trendikaavoihin liikaa kangistumatta. Lisäksi puun voimaa ei tilalla unohdeta – ei punaisten eikä valkoisten rypäleiden kohdalla.

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 4221409

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,375 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)