

# Schmitges Erdener Treppchen Riesling Auslese 2017

Jälkiruokaviini / Rypäleet:

18.70 €

*Kuvaus*

Täyteläisen kullankeltainen väri. Tuoksu huumaavan aromikas, silti nuori ja tuore, yrttinen, hunajamelonia, sitruksia, ruohoa ja kypsää hedelmää. Maku tasapainoisen makea, öljymäinen, täyteläinen, pyöreä ja runsas, upean raikasta makeaa hedelmäisyyttä, hunajamelonia ja yrttisyttä. Pitkä jälkimaku, loistava juusto- ja jälkiruokaviini, joka ikääntyy myös kauniisti. Jäännössokeri: 95 g/l, hapot 9,5 g/l. Alkoholi: 7,0 %. Rypäleet: Riesling 100 %.

*Tuottaja*

## Andreas Schmitges

Andreas Schmitgesin viinitilalla Erdenissä, Moselin laaksossa, on sukutilan pitkät perinteet ja menestyksekkäs historia. Se mainitaan ensimmäisen kerran historiallisissa asiakirjoissa vuonna 1744, joskin vuosisatojen kuluessa viinitarhat ovat usein muuttuneet kokonsa, muotonsa ja perhesiteidensä kautta.

Vuonna 1990 nykyinen omistaja Andreas Schmitges, otti tilan vetovastuun, yhdessä vaimonsa Waltraudin ja kahden poikansa kanssa. Näinä vuosina he ovat työskennelleet kovasti ja saaneet kunnioitettavan, maailmanlaajuisen asiakaskunnan. Tilan viinien nykyilme on pitkän, kunnianhimoisen projektin tulos ja se on vaatinut innovatiivista ajattelua, investointeja uusimpaan teknologiaan, suvun perinteiden mukaisen ajattelun viinin tekemiseen, erinomaisen viinitarhojen sijainnin ja suotuisat sääolosuhteet. Schmitges viljelee pääasiassa klassisia lajikkeita, tarhojen jakautuessa Rieslingin (82 %), Rivanerin (15 %) ja Pinot Blancin (3 %) kesken. Osa köynnöksistä on vielä alkuperäisistä juurakoista.

Viinivalmistuksessa Schmitges yhdistää perinteitä ja modernia tekniikkaa. Juuri korjatut viinirypäleet lepäävät mehun kanssa kuorikontaktissa 12–48 tuntia hapettomassa tilassa. Tämän jälkeen puristus tapahtuu hellävaroin pneumaattisesti. Tämä takaa maksimaalisen määrän uutteita viiniin ja mahdollisimman vähäisen määrän karvaiden makuaineiden irtoamista rypäleistä. Noin 24 tuntia myöhemmin mehu erotetaan sedimentistä. Kylmäkäyminen alkaa terästankeissa noin kahden päivän jälkeen 8 ° – 14 °C-lämpötilassa, makeat viinit alemmissa lämpötiloissa. Tämä takaa maksimaalisen hedelmäisyyden ja tuoreuden viinille. Kypsyminen jatkuu ruostumattomassa teräksessä hapettomassa



tilassa, säilyttäen näin maksimaaliset aromit.