

Schmitges Riesling feinherb 1 liter 2020

Valkoviini / Rypäleet:

19.40 €

Kuvaus

Väriltään kirkas ja läpikuultava, hieman kullankeltainen. Tuoksu rehevä ja hapokas, sitruunaa ja vihreitä elementtejä, aavistus makeutta ja mausteisuutta. Makuu kevyen makea ja hienostuneen hapokas, mukana eksoottista hedelmää ja ruohoisuutta. Jälkimaussa aavistus kypsää hedelmää. Hieno pakkaus makeamman rieslingin ystävälle. Sopii useaan käyttötarkoitukseen, niin monipuolisesti ruokailuun kuin seurustelujuomaksikin. Jäännössokeri 21,0 g/l, 7,0 g/l. Rypäleet: Riesling 100 %.

Tuottaja

Andreas Schmitges



Ruoka:

Tuotenro: 4140212

Viivakoodi: 4030976006146

Tilavuus: 1 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi

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. Viininvalmistuksessa 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 uutetta 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.