



# Trarbacher Huhnerberg Riesling Kabinett trocken 2010

Erikoisuudet, Valkoviini / Rypäleet: Riesling

**34.90 €**

## *Kuvaus*

Martin Mullen pitää Huhnerberg -tarhaa parhaimpana hänen tarhoistaan. Tarha on ollut hylätty ja metsittynyt, kun Martin on hankkinut noin 2,5 hehtaarin suuruisen alan siitä omistukseensa 2000-luvun alussa. Osa köynnöksistä on hyvin vanhoja ja edelleen varttamattomia, maaperä on sinisen ja ruskean liuskekiven sekoitusta. Sato on pieni, mutta viinit ovat todella konsentroituneita ja maukkaita. Vuoden 2010 Hühnerberg Kabinett tekee vaikutuksen erittäin monimuotoisella tuoksullaan. Mukana persikkaa, punaista herukkaa ja seljanmarjaa. Hunaja, kukkaiset aromit ja miellyttävä savuisuus vahvistavat kokonaisuutta. Viini maistuu hedelmäiseltä ja tuoreelta. Kuten tuoksussa, siinä on myös erittäin kompleksinen makupaletti. Fantastinen riesling, jolla on paljon luonnetta ja upea Hühnerbergin terroirin maku. Jäännössokeri 4,5 g/l, hapot 10,3 g/l.

## *Tuottaja*

## Martin Müllen

Martin Müllenin missiona on tuottaa ilmeikkäitä viinejä, jotka heijastavat Moselin viinitarhojen tyypillisimpiä piirteitä. Luomalla rypäleille suotuisat olosuhteet viinitarhoilla ja kypsyville 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 tyyliään.
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, kypsäntäen viinit tammitynnyreissä, ja luottaen spontaaniin käymiseen. Tämä on Müllenillä kutsumus.
4. Intohimona on säilyttää arvokkaita viinitarhoja, viljellä vanhoja

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

**Tuotenro:** 4160412

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

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 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!“