



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Alsace

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2029

**ALKOHOL:**  
13,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ

## RIESLING 2018, ALBERT BOXLER

Druerne til Boxlers basisriesling kommer fra et fladt plateau ovenfor den del af Sommerberg-marken, der i nogle årgange vinificeres som Lot E (for Eckberg) og fra nogle nordligere marker. Vinen vokser i granit og holder derfor et naturligt lavt udbytte. Da marken er højt beliggende og ikke har samme soleksponering som Sommerberg, høstes den som det seneste til de tørre vine hos Boxler.

Ren og floral næse med noter af citrus og fersken. Mineralsk og præcis i smagen med en lang eftersmag.

Alsace Riesling af denne kvalitet er meget bredt anvendelig til mad. Kan naturligvis bruges til fisk og skaldyr, hvor den både kan bære ret kraftige tilberedninger og kan understøtte elegante elementer i lidt lettere retter. Det er også klassisk med Riesling til svinekød - choucrute og lignende.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**