



**LAND:**

New Zealand

**OMRÅDE:**

Marlborough

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Stål

**SERVERING:**

8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2017-2024

**ALKOHOL:**

10,5 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr Gris

## RIESLING 2015, SAINT CLAIR

100 % Riesling fra Marlborough i New Zealand lavet i tysk spåtlesestil. Vinificeret og lagret på ståltank for at bevare så frisk et udtryk som muligt.

Duften er domineret af citrusfrugter særlig lime, mandarin og citron med et let floralt element. I smagen er det moden lime og grape, der dominerer med et markant mineralsk element.

Vinen er off-dry, dvs. der er en lille smule restsukker. Den fremstår dog næsten tør, da sødmen er balanceret af en ret høj syre.

Den frisk syre i vinen gør den god til retter, man typisk vil tilføje syre - fisk og skaldyr samt lidt fede retter med svinekød. Den lette sødme gør, at vinen kan klare let sødme i form af fx æbler. Sødmen og frugtigheden gør også vinen til det spicy asiatiske køkken som fx thaikøkkenet.

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