



RIESLING GRAND CRU SOMMERBERG DUDENSTEIN 2017, ALBERT BOXLER

Tør Riesling i topklasse.

Riesling fra parcel på Sommerberg Grand Cru med ca 70 år gamle vinstokke. Jordbunden er granit over kalk, parcellen er beliggende 280-300 moh, stejl som en væg og med sydøst-orientering. Gæret naturligt og uden malolaktisk gæring - syren er simpelthen for høj til at den malolaktiske gæring kan gå i gang.

Enorm intensitet i duften med tropisk frugt, pæresaft og citron/lime. Fyldig og kompleks smag med en forbløffende stor friskhed og kølighed. Godt syrebid i den fede frugt og uendelig eftersmag.

Bør gemmes 5-10 år fra høståret og vil sandsynligvis kunne udvikle sig flot frem til midt i 2030'erne. Drik den til mad med smag - risotto med kantareller, stegt fisk med beurre blanc, braiserede svinekæber - klarer stort set alt i det salte køkken.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Alsace

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2040

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris