



## **RIESLING GRAND CRU SOMMERBERG 2016, ALBERT BOXLER**

Fra forholdsvist højt beliggende dele af Grand Cru Sommerberg. Lavet på 100 % Riesling, dyrket økologisk men ikke certificeret. Vinificeret naturligt, dvs uden tilsætning af gær. Lagret sur lie i 11 måneder på store, gamle fade uden omstikning.

Intens duft med indslag af lime, fersken og lilje. Smagen er præcis med høj syre og god mineralitet balanceret af en flot frugt og smagsintensitet.

En vin, der klarer stort set alt mad. Vil man yde den retfærdighed bør man dog servere den til de lidt dyrere ting fra fiskehandleren; hummer, jomfruhummer, kammusling, pighvar, rødtunge eller havtaske - gerne med en lidt syrlig sauce som beurre blanc eller sauce nage.

Også fin til alt, hvor man vil servere choucrute til - uanset om det er stegt mulde med enebærsaube eller det er den helt store gang Choucrute Imperiale med 7 slags kød.

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

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Alsace

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2030

**ALKOHOL:**  
14 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Gris Ost