



LAND:
Tyskland

OMRÅDE:
Mosel

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2030

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris

RIESLING REVIVAL 2019, MARTIN MÜLLEN

Riesling på et niveau mellem Kabinett Trocken og Spätlese Trocken fra forskellige steillage-parceller. Revival er en vin, der skal præsentere en form for "husstil" - dvs lethed og elegance, men med masser af intensitet og muskler.

Navnet Revival skyldes, at Martin Müllen både arbejder med at genoplive opgivne steillagen, som er meget arbejdskrævende, og af at han bruger meget gammeldags metoder. Alt høstes i hånden, frugten presses over ekstremt lang tid (op til et døgn - normalen er tre timer i en moderne presse), der tilsættes ikke gær - gæringen starter af sig selv, vinene lagres på store, gamle fade med bundfald fra gæringen og flaskes efter bare en let klaring. Denne filosofi er gennemgående for alle husets vine - det specielle for denne vin, er at den er lavet af frugt fra forskellige parceller - hovedsageligt Paradis og Hühnerberg

Ren, mineralsk, intens, frugtig og nærmest cremet allerede i duften. Flot balanceret og med aromaer af lime, grape, ananas, sort te - frisk syre balanceret af ren frugt. Stor længde. Kan drikkes ung, men vil også udvikle sig flot over de næste (mindst) ti år.

Bredt anvendelig til skaldyr, fisk, fjerkræ samt lettere retter med and eller gris.

Læs mere om producenten på Bichel.dk