

AOC Alsace Riesling Silberberg

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt/medelfylligt

Producent: André Pfister

Land: Frankrike

Distrikt: Alsace

Druvor: Riesling 100 %

Alkohol: 12 vol %

Vinifikation: Vinet framställs på ett traditionellt sätt men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. Lagring på tank i max sex månader, innan det tappas på flaska.

Jordmån: Kalkhaltig, stenblandad lera.

Hållbarhet: Ca 6 år men bäst efter 2-4 år.

Temperatur: Serveras vid ca 10°.

Färg: Ljust gul.

Doft: Frisk, fruktig.

Smak: Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av mineral.

Passar bra till: Apéritif, skaldjur, fisk och lätta rätter med kyckling eller kalvkött.

Övrigt: Druvan odlas i en brant sydsluttning på en plats som heter Silberberg. Där har enligt historiska källor odlats vin ända sedan 800-talet. Vinet skördas traditionellt för hand. Den räknas som en av de ädla druvorna i Alsace. Naturenlig odling.

Artikelnummer: 404

Leverantörens webbsida: www.domaine-pfister.com

