



KLOSTER EBERBACH RIESLING SPÄTLESE

Producent: Kloster Eberbach

Årgång: 2023

Land: Tyskland

Region: Rheingau

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 8 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 625701

Pris: **159 KR**

Vinet är halvtorr med en frisk syra som gör vinet balanserat och otroligt matvänligt. Doften är komplex med inslag av petroleum, torkade aprikoser, honung, mineral, citrus samt gul stenfrukt. Smaken är frisk men fyllig med toner av äpple, citrus och honung och fin mineralitet. Syran är välintegrerad och lyfter vinets sötma hela vägen till eftersmaken och skapar en fantastisk balans.



OM PRODUCENTEN:

Kloster Eberbach vingårdens historia går tillbaka lika långt som kulturmonumentets historia: Även för de franska munkarna som bosatte sig i Rheingau i början av 1100-talet. Det som ursprungligen var avsett för klostrets egna bruk utvecklades snart till en eftertraktad handelsvara, som säkrade klostrets framtid och välbefinnande.

Vingårdarna är vackert belägna i de branta sydsluttningarna ner mot floden Rhen, ett område som är känt för att kunna producera några av världens bästa rieslingviner. Trots att Rheingau bara omfattar 3 % av den totala tyska vinodlingsarealen måste det betraktas som den historiskt mest betydelsefulla regionen i landet.

Det sägs att Karl den Store (742-814) anlade områdets första vingårdar och år 1136 anlände cisterciensermunkar från sitt moderklostret i Bourgogne och byggde upp Kloster Eberbach.

Kloster Eberbach har även en svensk anknytning. 1631 flyr munkarna det 30-åriga kriget och svenska trupper under Axel Oxenstierna bor i klostret.

Vingårdarna sträcker sig över nästan 230 hektar där man producerar hållbara viner. Hållbarhet genomgår filosofin hos Kloster Eberbach, allt från arbetet i vingården till buteljeringen och arbetet i vineriet.

JORDMÅN:

Jordmånen består både av stenig kvarts och skifferjord samt lössjord och lera.

VINTILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och vinifieras i temperaturkontrollerade ståltankar.

PASSAR TILL:

Servera gärna till rätter med hetta och asiatiska inslag.

RETSÖTMA:

88,7 g/l

DRYCKESFÖNSTER:

Dricks bäst idag och de närmsta fem - sex åren.