



KLOSTER EBERBACH PINOT NOIR

Producent: Kloster Eberbach

Årgång: 2022

Land: Tyskland

Region: Rheingau

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 5066001

Pris: **139 KR**

Läckra bäriga toner åt körsbär, lingon och röda vinbär. Smakrik och ren pinot-frukt med lätt ekfatsskrud som bjuder på en lång eftersmak.



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 moderkloster 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.

DRUVOR:

Pinot noir (Spätburgunder)

JORDMÅN:

Främst skiffer

TILLVERKNING:

Pinot noir-druvorna skördas från vingårdar i Rudesheim och Assmannshausen. Efter jäsning på rostfria ståltankar lagras vinet på stora ekfat i 12 månader.

PASSAR TILL:

Till eleganta rätter på fågel, gärna anka med primörer och syrlig skysås