



Pernod Ricard Estonia

Goldchild Riesling Auslese

Maa

Saksamaa

Alkoholisaldus

7%

ART. NR

MAHT

750 ml



Viinamarjasort: Riesling

Päritolu: Moselland Goldschild veinid on valmistatud hoolikalt valitud viinamarjadest, mille kasvukoht on Moseli jõe järsud kaldapealsed. Moselland Goldschild veinid on saadaval vaid limteeritud kogustes. Suurepärase asukohaga Brauneberger Juffer viinamarjaaed jääb 2 km Mosel jõe vasakust kaldast küla Brauneberg vastu. Kuni aastatni 1925 kutsuti seda küla Dusemond (magus mägi). Terroir on lõunapoolne nõlv, pinnases Devonian ajastu kiltkivi. Juffer viinamarjaaed on 32 ha ja lõppeb mäe otsas umbkaudu 10.5 ha suuruse põllulapiga, mis asetseb ümber kivide. Lisaks veel nõlvade järsk kallak ja eriline mikrokliima annab veinile mõistatusliku iseloomu. Sellistes kasvutingimustes õnnestub viljeleda hästi vaid Riesling sorti, mis annab tulemuseks hästi mineraalse ja hea silitamise potentsiaaliga veini.

Aastakäigu info: suhteliselt jahe suvi ja kuiv pikk sügis tingis hilise saagikoristuse - oktoobri lõpus. Pikk küpsemisperiood annab aromirohke ja kompleksse veini, mida toetab Moseli Rieslingutele tüüpiline elav ja happeline struktuur.

Veini valmistamine: korje käsitsi ja marjade hoolikas selekteerimine. Peale delikaatset pressimist toimub käärimine kontrollitud temperatuuril väikestes roostevabateras tankides. Ei kasutata kultiveeritud pärmi. Kääritamisele (sur lie) järgnevalt toimub kerge veini filtreerimine vaid ühel korral ja villimine varasuvel, aasta pärast korjet.

Veinis on jääsuhkrut 111,5 g/l ja happesus 9 g/l.

Aroom: õrn, tunda virsikut ja mett, natuke botrytis iseloomu.

Maitse: kompleksne, elegantne bukee ja magusus saab täiendust värske happesuse näol, täidlane vein pika järelmaitsega.

Soovitame: iseseisvalt joomises, aperitiivina, puuviljadessertide või küpsetiste juurde. Serveerida 8-10 C juures.