



Pernod Ricard Estonian

# Dopff Irion "Les Murailles" Riesling

## MAA

Prantsusmaa

## ALKOHOLISISALDUS

12%

Viinamarjasort: Riesling Chateau Riquewihr valdustes on 27 ha viinamarjapõlde. Veinid "Domaines du Château" on toodetud parima asukohaga Riquewihr mäenõlvadel kasvanud marjadest. Elegantne ja silmapaistvalt peen, isikupära on tugevdanud võrreldamatu terroir mõju maitsele. Riesling on "Les Domaines du Château de Riquewihr" üks tüüpilisemaid veine ja nimi "Les Murailles" – tõlkes müürid, on seetõttu, et mäekülje madalamas osas on piirab küla keskaegne vallimägi. Appellatsioon : A.O.C. Alsace Viinamarjaaed : 8 ha, mis asub Grand Cru Schoenenbourg aladel – keskmiselt 20a vana pinnas : see mäekülj jääb lõunapoolse, kliima on pehme, päikeseline, võimaldab viinamarjadel küpseda maksimaalselt. Koostises on merglit, lubjane, pinnasekihti katab liiv Vosges liivakivi. Korje : käsitsi ja hoolikalt sorteeritud. Ettevaatlik transport ja välditakse marjade muljumist enne pressi.

Veinivalmistus : pneumaatiline press, ainult esimese pressi mahla kasutatakse. Fermentatsioon kontrollitud temperatuuril, hoitakse pärmisademel 3-4 kuud. Küpsemine pudelites 12 kuud miinimum.

Välimus: kuldne kollane

Aroom: noor ja elav Riesling, kompleksne bukee, sidruni, puuviljade karakter, mineraalsust, püsirohtu, suhteliselt rikkalik aroom, õuna nüansse.

Maitse: rikkalik ja elav, hea tasakaalustatus, puuviljasust ja mineraalsust. Soovitame: grillitud, küpsetatud või värske kastmes kalaraa juurde, linnuliha ja valge liha road. Hästi sobib ka sealihaga ja vasikaga. Klassikaline mereandidega ning kitsejuustuga. vaadake ka retsepti: « La sole à la marinère » [www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com) Küpsemise potentsiaali 5-7 aastat. Serveerida: 10-12 ° kuni 8-10C



## Maht

ART. NR

MAHT

750 ml