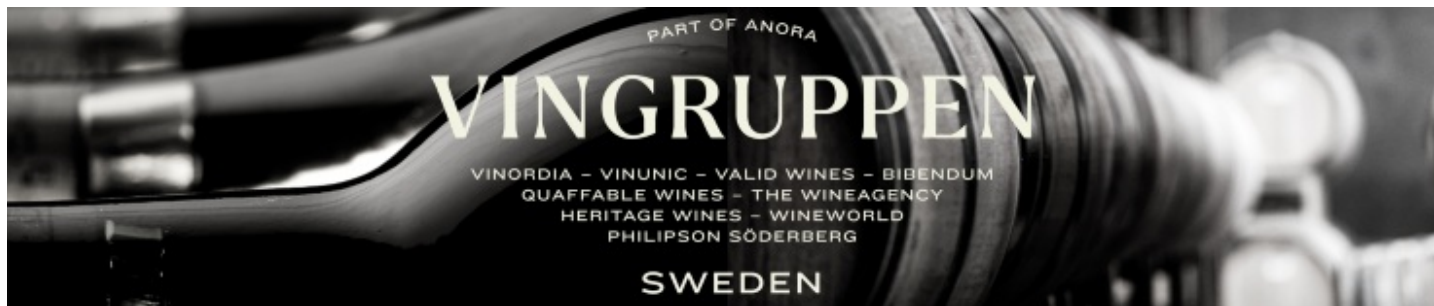




RIED HEILIGENSTEIN 1ÖTW RIESLING 2024

Art. nr 94872

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7,2 g/l

Restsocker 5,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och komplex doft med inslag av solmogna persikor, citrus, nektarin, vita blommor, cedro, vita vinbär, kryddor, örter och kex. Smaken är torr och frisk med en hög välbalanserad syra, mycket finess och elegans. Lång, harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades den 3 oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank vid 15-20°C. Vinet har lagrats på sin jästfällning i rostfria ståltankar fram till sommaren då buteljering sker.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men har bra lagringspotential och kan med fördel lagras 10-15 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar på vinet. Med lagring kommer vinet att bli mindre uttalat fruktigt och istället mer komplext med toner av torkade örter, bivax, mogen citrus och en djupare, mer sammanhållen struktur.

Passar till Serveras vid 10-12°C i medelstora lite smalare vinkupor till eleganta rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med smöriga eller syrliga inslag. Vi föreslår stora halstrade pilgrimsmusslor med silkeslen blomkålspuré, rostad blomkål, tunt hyvlad fänkål, grönt äpple, körvel och brynt smör, smörstekta gös med Riesling-beurre blanc, långbakad fänkål och delikatesspotatis, stekt pärlhønebröst med krispigt skinn, rotselleripuré, smörstekta kantareller, små fondantpotatisar och en lätt timjandoftande sky, ugnstekta fläskfilé med potatispuré, smörbakad fänkål, stekta äppelklyftor och en ljus sky med salvia eller en klassisk Wienerschnitzel med ljummen österrikisk potatissallad, klassiska tillbehör och gurksallad med dill. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en elegant, krämig risotto med vit sparris, smörstekta kantareller, schalottenlök, lite Parmigiano Reggiano och färsk körvel. Vinet passar även utmärkt till medellagrade gärna krämiga ostar som 12-18 månaders Comté, Vorarlberger Bergkäse, Chaource, Gruyère, Tomme de Savoie, mild Brie de Meaux eller en färsk getost. Ingen dekantering behövs, men lufta gärna vinet 15-20 minuter före servering.

