

## RIESLING RÉSERVE 2017

**Art. nr** EF1002

**Pris** 69,90 kr exkl. moms

**Storlek** 375 ml

**Producent** Domaine Fernand Engel

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Riesling

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 4,7 g/l

**Restsocker** 1,2 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Vinet är ljusst gul i färgen. Med en intensiv fruktig doft av persika, ananas, grapefrukt, papaya, gröna äpplen och citron. Vinet har utvecklats i sin stil och ger inslag av mineralitet, blommor, smör och hasselnötter. Vinet har en tydlig fruktig smak med en frisk syra och har även fått 91 poäng av Wine Enthusiast 2019.

**Tillverkning** Efter skörd har vinet genomgått kallmaceration och därefter temperaturkontrollerad jäsning. Vinet har sedan lagrats på sin jästfällning i 8 månader.

**Lagring** Vinet har lagrats på ståltankar.

**Passar till** Riesling är en druva som passar väldigt bra till många olika rätter och är även god att avnjuta som den är. Den höga syran i vinet balanserar syrliga rätter väldigt bra. Vinet passar till olika former av fiskrätter där syran bryter av fiskens naturliga fetma och sötma väldigt fint. Vinet passar även till kryddigare rätter, skaldjur, kyckling och lamm.

**Information** Man arbetar efter Rudolf Steiners lära om biodynamisk odling, då allt arbete i vingården och i vineriet är ekologiskt. Domaine Ferand Engel strävar efter att störa jorden så lite som möjligt och använda ett jordbruk som gör att faunan återväxer och blomstrar. Få vingårdar är så medvetna och arbetar så hårt för en bättre miljö.

## Om producenten

### Ekologiskt med respekt för naturen

Domaine Fernand Engel är ett familjeföretag med tre generationer verksamma på egendomen, bland dem grundaren, Fernand Engel. Man gör vin enbart på druvor från de egna vingårdarna, som finns i sex olika Alsace-byar och sammanlagt omfattar ca 40 hektar i den jordmånsmosaik som är typisk för Alsace – här finns mängder av jordarts typer representerade.

Man har inriktat sig på organisk odling och skördar för hand. Allt i vingården är ekologiskt, biodynamiskt och återvunnet. Domaine Ferand Engel strävar efter att störa jorden så lite som möjligt och använda ett jordbruk som gör att faunan återväxer och blomstrar. Få vingårdar är så medvetna och arbetar så hårt för en bättre miljö.

Domaine Engel producerar viner på alla de sju Alsace-druvorna; Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat d'Alsace, Tokay pinot gris, Gewurztraminer och Pinot noir.

En tredjedel av årsproduktionen går på export, resten säljs i Frankrike – mycket av detta direkt från gården. Vineriet ligger vid den berömda Route de Vin och man har mängder av besökare – över 10.000 kunder besöker egendomen varje år!

