



TERRA MONTOSA 2023

Art. nr 1030552

Pris 289,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Georg Breuer

Ursprung Rheingau, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 7,2 g/l

Restsocker 3,2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex doft med inslag av persika, äpplen, citrus, melon och örter. Torr, komplex och elegant smak med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i stora gamla tyska ekfat. Vinet har sedan lagrats 10 månader i samma stora tyska ekfat.

Lagring Vinet kan under gynnsamma förhållanden lagras ända fram till 2037.

Passar till Serveras vid 9-11°C till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, gärna med markerad sälta och syra, exempelvis naturella ostron eller lätt halstrade kammusslor med citron, halstrad gös med brynt smör, citron, kapris och lite pepparrot, pocherad piggvar med beurre blanc eller kyckling med citronsås och örter. Som vegetariskt alternativ föreslår vi sparris med hollandaisesås eller rätter med fänkål, purjolök, citron och örter. Vinet passar även utmärkt till mildare ostar som färsk getost eller milda, krämiga ostar. Lufta gärna vinet 20-30 minuter i karaff före servering.

Information Breuer står i många avseenden för nydaning och kompromisslöst kvalitetstänkande i Rheingau. Ett exempel är Terra Montosa. Breuers kvalitetsnivå är sedan länge etablerat genom de vingårdsbetecknade rieslingvinerna från Berg Schlossberg och Berg Rottland i Rüdesheim samt från monopolvingården Nonnenberg i Rauenthal. Med Terra Montosa ville man göra ett vin där karaktärerna från dessa vingårdar samlades i ett vin. Druvorna från de allra bästa lotterna går naturligtvis alltjämt till vingårdsvinerna, men druvor från de näst bästa lotterna används för Terra Montosa. Namnet är hämtat från latinet och förekom i en beskrivning av den 'branta jorden' i Rheingau, skriven år 1072.

