WINEHOUSE

Karl Schaefer Dürkheimer Spielberg Riesling Trocken

Tyskland / Pfalz

Høyoppløselig bilde

4 260161 140489

Weingut Karl Schaefer sin vingård har eksistert siden 1843 og var faktisk en av de første produsentene som tappet selv på flaske i Pfalz.
Men denne produsenten er pioner på flere måter. På 1970-tallet, da det fortsatt ble produsert hovedsakelig søte viner i Tyskland, valgte Karl Schaefer å produsere i hovedsak tørre viner. Ved å produsere viner med lavere sukkerinnhold kunne man kjenne mer av jordsmonn og terroir og vinene fikk et potensielt lengre liv i flasken. I 2009 tok familien Von Nell over og har siden det videreført og videreutviklet gården til å bli en av de viktigste i Pfalz. VdP gården har vært drevet økologisk siden 2008 og sammen med kjellermester Johann Seibt og Patrick Müller som er ansvarlig for vitikulturen, fortsetter de å videreføre tradisjonene, men samtidig modernisere der det gir vinene og menneskene et fortrinn.

The light shell limestone soils balance the acidity of the wine, store water and at the same time promote the minerality enormously. The aromas of these wines are often reminiscent of soft yellow fruits with a touch of exoticism such as mango or pineapple as well as ripe yellow apples. Common to all are the buffered acidity and the intense minerality, which is sometimes already hinted at in the fragrance. In Spielberg, the vineyards are exposed to the wind, so the grapes dry quickly after rain and remain healthy even when ripe. The Dürkheimer limestone reef, to which the Spielberg belongs, is a testimony of the last large seas in the Palatinate about 30 million years ago. At that time the sea level was a good 300 metres higher than today and the Palatinate Forest was a shore zone with mussel banks settling in it and the resulting limestone reefs. The sea was connected with the northern seas and via the Rhone valley with the southern seas

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Erste Lage Dürkheimer Spielberg
Produsent	Weingut Karl Schaefer
Årgang	2020
Druetyper	Riesling
Vinifikasjon	Hand harvested, Vinification in Stainless Steel.
Lagring	Maturation in both stainless stell and stück.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,6 g/l g/l Syre: 6,4 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	The exposed lime layer brings a lot of exoticism into the wines. This is a classic that presents itself slim, fresh and very mineral
Serveringstemperatur	8-10 Grader
Webside	www.karl-schaefer.com

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	12807101	6434849	kr. 389,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA BEVERAGE GROUP