

Karl Haidle Stettener Pulvermächel GG Riesling Trocken

Hvitvin / Tyskland / Württemberg

Produsent: Weingut Karl Haidle

Årgang: 2019

Land: Tyskland

Distrikt: Württemberg

Område: -

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 359.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 489.0,-

EDP nr. : 5882097

SAP nr. : 9070609

Vinmonopol nr. : 13461701

Innhold:

Syre: 7.3

Sukker: 6.8

Alkohol: 13 %



ØKOLOGISK

VEGANSK

Om produsenten

Weingut Karl Haidle er en av de eldste vinproduserende eiendommene i Remstal i Württemberg, og ble grunnlagt av Karl Haidle i 1949. Karls sønn Hans tok eiendommen i besittelse i sine unge år, og det er han som i stor grad har utviklet vingården til det den er i dag. Skarve 0,5 hektar ble med årene utvidet til dagens 25 hektar, og hele tiden med kvalitet i fokus.

Det er i dag Hans sin sønn Moritz Haidle som driver vingården. Moritz har en fot i familiens røtter og historie, samtidig som han har en stor kjærlighet til hiphop og grafitti, hvilket også gjenspeiles i etikettene som han selv lager.

Moritz lykkes på mesterlig vis å balansere det ungdommelige, dynamiske og moderne med det tradisjonelle, og det er selvsagt for ham å jobbe økologisk. Vinene er energiske og umiddelbare, samtidig som de har en klassisk struktur.

Vinifikasjon

Stettener Pulvermächel er av de mest ikoniske og mest kjente vinmarkene i regionen. Vinmarkene ligger mot vest, sandstein jordsmonn med høyt innhold av jern. Kontinentalt klima med varme somre og kalde vintre. Vinmarkene er bratte terrasserte åssider som ser ned mot elven for å benytte seg av solens reflekterende lys. Vinmarkene er svært arbeidskrevende men nødvendig for og nå tilstrekkelig modning.

Druene blir plukket for hånd, en time med skallkontakt, og deretter fermentering og lagring i store tre fat i ca ett år.

Alle vinene til Karl Haidle er veganske, og de jobber nå mot å produsere alle vinen sine biodynamisk.

Smaksbeskrivelse

Duft av pære, fersken, lime og honningmelon. En frisk og konsentrert Riesling, med nydelige toner av fersken, appelsincest, honning og et hint av ingefær.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr