



Riesling Spätlese 2020

Schmitt Söhne

Flot Riesling med restsødme og krystalklar syre.

Fra Moseldalens stejle skråninger høster Thomas Schmitt sine Riesling-druer til denne billedskønne hvidvin. I Mosel er der så køligt, at Riesling-druens syreniveau opnå næsten ekstreme højder. Det justerer man tilbage i balance, ved at efterlade restsukker i vinen, som med sin sødme skaber harmoni i vinen. En stilart som de seneste år har været på vej ud, men som flere af de traditionelle Mosel-producenter holder fat i.

Thomas Schmitts familie har lavet vin i Mosel i 4 generationer, og han er ikke i tvivl om at denne vinstil med restsødme, er det som bedst udtrykker Moseldalens terroir bedst.

Vinen er på Spätlese niveau, hvilket angiver at den har en smule fylde end niveau før, Kabinett, men er slankere end i niveauet over, kaldet Auslese.

En Riesling med restsødme er forrygende til det asiatiske køkken hvor stærke krydderier, limesaft og søde komponenter kan være udfordrende for de fleste vine, men ikke for denne. Vinen er også et træfsikkert match til hummerbisque og et sjovt alternativ til juleanden og de brune kartofler.

Land	Tyskland
Område	Mosel
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Riesling