

Riesling Auslese Mosel Auslese 2023

Schmitt Söhne

Fantastisk Auslese fra Mosel.

Fra Moselsdalens 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 Auslese niveau, hvilket er det prädikat inden for tysk vinlovgivning, med det højeste krav til mostvægt i druerne, inden for ikke-dessertvine. Auslese vinene er de mest fyldige, og samtidig dem, som tåler tidens tand allerbedst. De har en bred palet af anvendelsesmuligheder. Brug dem til syrlige desserter uden for meget sødme, frugtsalat, f.eks., eller til det salte køkken, hvis du har søde elementer med i madlavningen.

En Riesling med restsødme er forrygende til det asiatiske køkken, hvor stærke krydderier, limesaft og søde komponenter kan være udfordrende for de flest 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	9%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Druer Riesling