Rhein Riesling Feinherb

Schmitt Söhne

Riesling med en blød side

Der er god grund til at holde af Riesling med lidt restsødme. Når druens naturligt friske syre møder en let sødmefuld karakter, opstår det samspil, som har gjort tysk Riesling til en favorit hos så mange os vinelskere. Friskheden holder smagen levende, mens sødmen giver rundhed og gør stilen indbydende. Rhein Riesling Feinherb fra Schmitt Söhne hører hjemme i denne tradition. Feinherb bruges typisk om vine med en let restsødme, hvor producenten har frihed til at finde det rette udtryk. Betegnelsen sætter dermed fokus på vinens stil og samspillet mellem sødme og syre.

Bag navnet står et hus med lange rødder i tysk vin. Familien Schmitt har arbejdet med vin i mere end 200 år, og i 1919 grundlagde Hilar Schmitt virksomheden i Longuich ved Mosel. Riesling indtager stadig en central plads i sortimentet og viser sig i flere forskellige udgaver, fra tørre vine til mere sødmefulde fortolkninger. Det er netop alsidigheden, der gør Riesling så spændende at have på bordet. Feinherb-stilen er værd at finde frem, når middagen har lidt krydderi, friske urter eller sødmefulde elementer. Her kan en smule restsødme være det, der får vin og mad til at finde flot sammen.

Mad til vinen

Prøv den til en wok med kylling, ingefær og sprøde grøntsager eller rejer med koriander og lidt chili. Sushi og friske forårsruller er også oplagte muligheder. Hold gerne styrken moderat, så der er plads til både vinen og de fine smage i maden. Servér kølig ved omkring 8–10 °C. Den kan også prøves som aperitif med lidt salt tilbehør, mens middagen bliver færdig.

Land	Tyskland
Område	Mosel
Alkoholprocent	8.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Riesling