

DOPFF AU MOULIN



Dopff au Moulin Grand Cru Schoenenbourg Riesling

Lys gyllen. Elegant og ekspressiv aroma med toner av moden frukt og krydder. Frisk, tørr og fruktig smak av kandisert sitrus og modne gule epler, krydder og pepper. Fin kompleksitet, velbalansert syre, og lang, mineralsk avslutning. Grand Cru-betegnelsen identifiserer de beste vinmarkene, der helt spesielle geologiske og klimatiske forhold resulterer i unike, komplekse og uttrykksfulle viner. Schoenenbourg Grand Cru ligger sørvendt i en åsside mellom 280-380 meter over havet, sentralt i Alsace, og har et jordsmonn som består av kalkholdig leire og leirsten. Klimaet er tørt og lunt. Druene høstes for hånd, presses forsiktig før fermentering på temperaturkontrollerte ståltanker, modning på bunnfall. Kan nytes nå eller lagres. Perfekt til fisk, gjerne smørstekt; skalldyr og lyst kjøtt.

VINMONOPOLET: **385,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **329,66**



Fisk



Friskhet



Riesling 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Frisk, fruktig smak av kandisert sitrus, modne gule epler, krydder og pepper.

Vinmonopol nr	5710401	Alkoholprosent	14%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	6 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-