



LICHTI & ASTROH

# Lichti & Astroh Riesling Kalkstein

Spontangjæret med naturlig gjær. Modnet i små, brukte eikefat i 12 måneder. Ufiltrert og uten bruk av kjemisk klaring. 2023-årgangen er et tydelig uttrykk for kalksteinsjordsmonn fra Leistadt. Duften er tilbakeholden og floral med hint av urter, gule frukter og et lett preg av rotgrønnsaker. Den fremstår helt tørr, med en relativt markant syre. I munnen kommer et pent mineralsk uttrykk – jordlig, røkt og lett nøttepreget – med en tight, krydret og langvarig avslutning. Anbefales til: Østers, blåskjell, kamskjell. Grillet hvit fisk, sushi. Asparges, salater med sitrusdressing. Hvit geitost eller mild brie.



Grønnsaker



Friskhet



Riesling 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Tør med balansert syre. Mineralsk og jordlig. Avslutning av sitrus.

Vinmonopol nr	<b>20112601</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>6901391</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Tyskland</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Landwein</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-