



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.

Horeca veil. ekskl. mva: **297,96**



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