

2019 Riesling "Vom Grauen Schiefer", Weingut Franzen, Mosel

Weingut Franzen

Franzen ejes af Kilian og Angelina Franzen, og deres grundlag stammer især fra den næsten glemte mark Calmont. Det var Kilians far Ulrich, der opkøbte parceller på Calmont, en mark der enkelte steder når 65 graders hældning. Franzen er ikke certificeret, men dyrker deres marker økologisk. De anlægger parceller med blomster ind imellem rækkerne med vinplanter, for at tiltrække bier, sommerfugle og skabe balance. Alle vine spontangæres. Det vil sige, at den gær, der sidder naturligt på druernes skind får lov at starte gæringen.

Mosel

Mosel er med sine knap 9.000 ha landets 5. største region. 91% er hvidvin, og det er især Riesling der er vigtig. Klimaet er kontinentalt, med Moselfloden som den vigtigste faktor. Alle marker vender ned mod floden, for at opnå yderligere eksponering af sol.

Vinen

Vinen er tør, med en markeret syre, der følges fint op af vinens noter.

Primære aromaer:

Grape, grapeskal, citron, grønne æbler, nektarin, stjernefrugt, thaibasilikum og det mineralske i form af kalk og skifer.

Mad forslag:

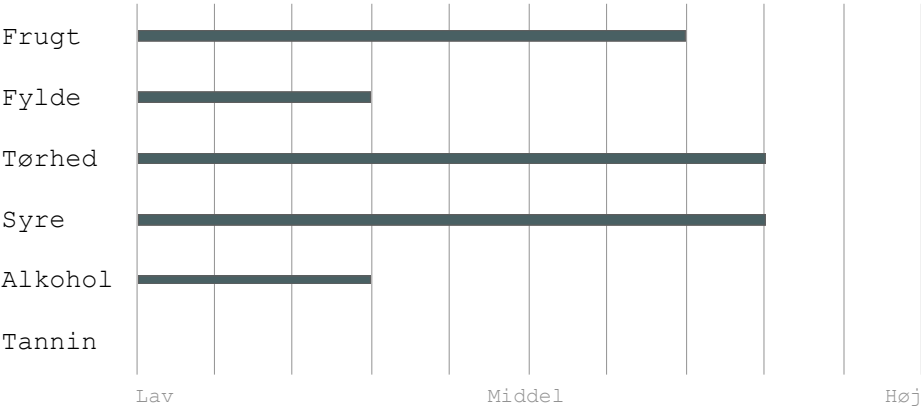
Anbefales til lettere sommerretter, lys fisk eller ikke for stærk asiatisk mad.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes inden 2027.



Smagsprofil



Hvidvin



2019



Mosel



Riesling

Tyskland