

Ризлинг Трокен

Riesling Trocken



Произход

Държава	Германия
Винен Регион	Мозел
Винарна	Др. Лозен

Технически данни

Сортов състав	Ризлинг
Вид	Сухо* бяло вино – *съгласно немския Закон за виното
Разфасовки	375 мл, 750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация	Винификацията се извършва в неръждаема стомана. По време на ферментацията съдът се охлажда, за да се спре процеса на ферментация по-рано и да се запази по-високото ниво на остатъчна захар (до 9 g/l), което да балансира естествено високите киселини на виното.
-------------	--

Отлежаване	В съдове от неръждаема стомана.
------------	---------------------------------

Описание

Накратко	Типичен ризлинг от Мозел с осезаема свежест и отличен баланс от Др. Лозен – най-известното име, свързано със сорта.
----------	---

Дегустационни бележки	Блед, лимоненожълт цвят. На нос – приятен аромат на ябълка, круша и праскова. Виното е със средно тяло и се характеризира със свежест и нотки на цитрусови плодове, ябълки и праскови. Финалът е дълъг, свеж, плодов и минерален.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Отлично като аперитив. Считава се добре и с люти ястия, колбаси и различни видове печено месо, включително морски дарове, пилешко и свинско, дори с по-тежки сосове. Класическа комбинация за азиатска кухня – индийска, тайландска и японска.
-------------------	--

Бележки

