

Von Hövel Riesling Feinherb

Hvitvin / Tyskland / Mosel

Produsent: [Weingut Von Hövel](#)

Årgang: 2024

Land: Tyskland

Distrikt: Mosel

Område: Saar

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 219.12 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 269.9,-

EDP nr. : 6871891

SAP nr. : 9073110

Vinmonopol nr. : 14067401

Innhold:

Syre:7.9

Sukker:15.7

Alkohol:10,5 %



Om produsenten

Von Hövel er lokalisert i Konz i Mosel-dalen. Vineriet drives av Max von Kunow som overtok vineriet fra sin far i 2010. Før Max overtok den daglige driften jobbet han hos Kruger-Rumpf, Karthäuserhof og Fürst Löwenstein.

Max setter søkelys på biodynamiske produksjonsteknikker og har utfaset bruken av sprøytemidler totalt i vinmarkene. Istedenfor sprøytemidler bruker Max lokale planter og urter for å balansere miljøet i vinmarkene.

I dag eier Von Hövel 21 hektar med vinmark. Max lar druene henge så lenge som mulig for å sikre at de når fysiologisk modenhet, eller som Max kaller det; mineralsk modenhet.

Saar er den kjøligste og mest vindfulle regionen i Tyskland og krever ofte lengre hengtid enn i varmere områder av verden. Når druene ankommer kjelleren, skiller Max frukten som han føler er bestemt for skallmasesasjon (alt mellom 18-36 timer) fra resten som gjennomgår forsiktig knusing før den kommer i pressen. Vinene fermenteres enten i rustfrie ståltanker eller nøytrale 1000 liters Mosel fuder-fat. Alle vinene er spontanfermentert.

Vinifikasjon

Fermentert med naturgjær. Lagret på en kombinasjon av ståltank og fat (Fuder)

Smaksbeskrivelse

Grønne epler, sitrus, urter. Mineralsk vin med god syre og lett frisk sødme.

Passer til

Lyst kjøtt, Ost, Aperitiff/avec