



Weingut Staffelter Hof Paradies Riesling Feinherb 2015

Vin produsert fra organisk dyrkede druer.

Weingut Staffelter Hof

Familiens våpenskjold er ulven, Magnus!

Ifølge legenden Den Hellige Remaclus, første abbed/forstander av klosteret Stavelot, tvang han en vill ulv til å frakte stein, etter at han hadde revet Remaclus' esel fra hverandre. Ulven ble deretter ansett som det Heraldiske dyr av klosteret og av vingården Staffelter Hof.

I de siste 1000 årene har ulven tjente vingården både som vennlig venn og trofaste vokter. Nå har de frigjort ham ved å navngi ham Magnus Den Store. Magnus bor nå glad i vineriet, og nyter de delikate smaker av deres fruktdrevne viner.

Drue:

100% Riesling

Vinmark:

De modne druene håndplukkes i de bratte sør-østlige vinmarkene med hard grå-skifer i midten av oktober, med et sukker-innhold på 87° Oechsle.

I kjelleren:

Etter noen timer med skall-kontakt presses druene. Druejucien får stå natten gjennom for utfelling. Mosten gjennomgår en rolig gjæring i kjølige omgivelser i ståltank med så lite innblanding som mulig slik at de naturlige prosessene kan få utvikle seg.

Dermed økes kompleksiteten og druens distinkte aromaer, og vinmarkenes mineralitet vil komme sterkere til uttrykk. Ingen fining og lite SO₂.

Ønologens kommentar:

Paradies Riesling Feinherb er klokkeklar, offdry og frisk med moden frukt. Delikat og ren duft av grønne epler, modne små gule plommer og steinfrukt som fersken. Tiltalende og middels fyldig med grønne epler, gule plommer, fersken og sitrus i aromabildet. Fabelaktig balanse mellom sødme og en krisp syre, samt med skifer-mineralitet i finishen. En vin med et stort potensiale!

Mat og vin:

En super vin som kan nytes alene eller til uendelig mange retter. Perfekt til mildere og rikere sushi-retter, antipasti, kald skinke, hvitt kjøtt, karri-og chili-retter og ikke minst til mildere oster.

2013: Alkohol: 10,5%

Syre: 8,6 g/l

Restsukker: 17,1 g/l

Best før: 2022

Vinmonopolnr.: 21654 (01)

BU

Pris: 179,90



Weingut Staffelter Hof
Viticulture tradition since 862

The winery Staffelter Hof is amongst the oldest companies in the world dating back as far as AD 862 and looks back to at least 1150 years of wine making tradition. In 862 King Lothar II great – grandson of Carl the Great donated the winery to the monastery of Stavelot (hence the name “Staffelter”) a small town now situated in Belgium 130 km away from the Mosel river.

In 1805 the last “manager” of the site, ancestor Peter Schneiders, bought the winery off the French government that had taken away all the goods from the church during secularization.

Since then the Schneiders and then Klein family have been running the winery concentrating on the world famous “Mosel Rieslings”. Today over 75% of the nine hectares of vineyard land are planted with Riesling, arguably the most versatile grape variety in the world.

Two thirds of the grapes are grown on the breathtakingly steep slopes of the picturesque Mosel valley, recognized individual vineyards, namely the Kröver, Steffensberg, Letterlay and the Dhron Hofberger, producing unique, astonishing wines with vibrant fruit and mineral flavours.

Three generations of the Klein family work hand in hand on the estate that also includes a distillery and a guesthouse. Their enthusiasm for the wine and their love for the beautiful landscape mirror in the results of their work: Be it the clear, fresh and fruity wines, seductive liqueurs and spirits from the distillery or the cordial hospitality when you spend a holiday in the cosy guesthouse or visit for a wine tasting.

Working in harmony with nature!
Since 2012 all their grapes are grown organically.

