Dr. Loosen Kinheimer Rosenberg Riesling GG

Tyskland / Mosel

Ernst Loosen er en av vinverdenens fremste personligheter. Energisk, bestemt og alltid søkende etter kvalitet, har han vunnet utallige priser både til seg selv og sine viner. Ernst (bedre kjent som «Ernie») Loosen tok over Weingut Dr. Loosen i Bernkastel fra sin far i 1988, da han la arkeologstudiene vekk for å satse på vinen. Allerede året etter vant han Feinschmeckers pris for årets beste tørre riesling, og fikk med det en pangstart på karrieren som vinprodusent. Eiendommen består blant annet av parseller i seks av Mosels mest berømte vinmarker, i stupbratte skråningene langs elven. I disse fantastiske vinmarkene besitter Dr. Loosen mange gamle, upodede rieslingstokker, som i det mineralrike jordsmonnet av skifer og vulkanske bergarter gir opphav til en rekke strålende viner, fra helt tørre til edelsøte. Dr. Loosen jobber med lav avkastning i vinmarkene, streng selektering av druene, spontangjæring og enkle, tradisjonelle metoder i kjelleren. I dag er eiendommen på ca 15 hektar, og den har vært i familiens eie i over 200 år.

Kinheimer Rosenberg GG er en nyere vin i porteføljen til Dr. Loosen, laget av gamle vinstokker i den sørvestvendte vinmarken Rosenberg i Kinheim. Vinmarken ligger lenger nedstrøms i Moseldalen og har dypere jordsmonn av forvitret blå og grå skifer. Dette gir viner med rundere frukt, større munnfølelse og ofte et mer tilgjengelig uttrykk i ung alder sammenlignet med de mer kjente vinmarkene i Bernkastel og Wehlen. Kombinasjonen av eksponering, jordsmonn og gamle stokker gir et kraftfullt, men balansert uttrykk av tørr Mosel-riesling.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Qualitätswein
Produsent	Weingut Dr. Loosen
Årgang	2020
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Håndplukkede druer fra gamle vinstokker. Spontangjæret i store, nøytrale eikefat
Lagring	12 måneder på bunnfallet i gamle eikefat før tapping
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 3,6 g/l Syre: 7,4 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år
Karakteristikk	Duft av moden sitrus, gule epler og et hint av røyk og urter. Fyldig munnfølelse med høy syre, strukturert frukt og lang, steinpreget avslutning.
Passer til	Stekt kylling med urter, sjøtunge med kaperssmør, steinsopp

Høyoppløselig bilde

4 022214 170108

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15140001	6110191	kr. 369,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**SAP nr**	
6		35761 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP