

## Erdener Treppchen Kabinett



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	6.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Niemcy
<b>REGION</b>	Mozela
<b>APELACJA</b>	Mosel
<b>SZCZEP</b>	Riesling
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	7,5 %
<b>RODZAJ</b>	Półslodkie
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	WS 92 pkt, RP 90 pkt, WA 89 pkt

### Aromat:

Blady, bardzo jasny kolor. Aromaty brzoskwiń i owoców egzotycznych oraz mineralne nuty wapna i mokrego kamienia.

### Smak:

W ustach eleganckie, żywe i świeże, bogate w cytrusowe smaki z dodatkiem miodu, bananów i melona. Zachwyca jakością, owocowym charakterem i mineralnym orzeźwiającym wykończeniem.

### Potrawy:

Aperitif, kurczak teriyaki

Winnica **DR. LOOSEN** znajduje się w najstarszym niemieckim regionie winiarskim Mozela i jest w posiadaniu rodziny od ponad 200 lat. Obecny właściciel Ernst Loosen, kiedy przejął winnicę w 1988 r. zdał sobie sprawę z potencjału jaki drzemie w 60 -letnich krzewach winorośli i postanowił produkować światowej klasy wina. Aby tego dokonać wprowadził szereg rewolucyjnych zmian - m.in. wprowadził nowe urządzenia i technologie przez co ograniczył do minimum kadre pracowniczą, znacznie zmniejszył obszary upraw rezygnując z nawożenia chemicznego stosując jedynie nawozy organiczne, położył nacisk na ścisłą selekcję owoców, zastosował nowoczesne praktyki w beczkowaniu i leżakowaniu wina w piwnicach. Sześć głównych winnic zostały oznaczone jako "Erste Lage" - odpowiednik Grand Cru. Tylko wina z tych stron są najwyższej klasy i są butelkowane z oznaczeniem pojedynczych pól. Wszystkie pozostałe wina są oznaczone jako wina z nazwą posiadłości. Winnica specjalizuje się w produkcji znanych na całym świecie rieslingów. Strome południowe stoki tworzą idealny klimat do uprawy rieslinga a kamieniste i skaliste mozelskie gleby odbijając i utrzymując promieniowanie słoneczne tworzą bardzo ciepłe ciepłe mikroklimaty w najlepszych miejscach i pomagają zapewnić doskonałą dojrzałość owoców. Cienka warstwa uprawna gleby zmusza winorośl do drążenia głęboko do wody i składników mineralnych , dzięki czemu w efekcie końcowym wino zawdzięcza swoją charakterystyczną mineralność.