

Riesling Sparkling



MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
KRAJ	Niemcy
REGION	Mozela
APELACJA	Deutscher Sekt
SZCZEP	Riesling
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Enthusiast 91 pkt

Aromat:

Kolor delikatny słomkowy z wirującymi drobnymi bąbelkami. Rozkoszne kwiatowe aromaty z nutami melona i brzoskwini.

Smak:

W ustach świeże i soczyste, eleganckie i delikatne z miękkimi, uporczywymi pęcherzykami i wyraźnymi smakami białych owoców pestkowych i mandarynki. Produkowane metodą Charmata.

Potrawy:

Aperitif, krewetki z czosnkiem

Dr. Loosen



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. Strone 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 wina zawdzięcza swoją charakterystyczną mineralność.