



Weissburgunder Trocken 2022

Weingut Georg Mosbacherin viinitarhoja viljellään luonnonmukaisen viininviljelyn periaatteiden mukaisesti. Luomusertifikaatin tila sai viineilleen vuonna 2019. Tilan rypäleet poimitaan käsin.

Viinintekijänä tilalla toimii Sabine Mosbacher ja hänen miehensä Jürgen hoitaa viinitarhoja. Mosbacher tunnustetaan yleisesti Pfalzin parhaiden tuottajien joukkoon. Suurin osa tilan palstoista sijaitsee Forstissa.

Weissburgunder tuotetaan viinitarhoilla, joiden maaperä on lössimaata ja hiekkaista savea, jonka seassa on kalkkikiveä. Rypäleet on poimittu käsin. Satoa kerätään 50hl / ha. Käyminen tapahtuu 17 asteessa terästankeissa. Puolet viineistä kypsytetään teräksessä ja puolet uusissa tammitynnyreissä. Molemmat erät saivat kypsyä hiivasakan alla sadonkorjuuta seuraavaan kesäkuuhun asti.

Alkoholipitoisuus: 13,0%

Jäännössokeri: 4,7 g/l

Kokonaishapot: 5,3 g/l

TUOTTAJA

Georg Mosbacher

MAA / ALUE

Saksa - Pfalz

PULLOKOKO

0,75

HINTA

*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi

Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi