

# Reichsgraf von Kesselstatt Scharzhofberger GG Magnum 2018



Aromatisk, floral duft, minealsk med sitrus, honning og stikkelsbær. Delikat munnfølelse og lang mineralisk ettersmak.



100% Riesling



Håndplukkede druer fra stupbratte vinmarker med høyt skiferinnhold. Forsiktig pressing i Scharfenberger-presse. Spontangjæring i temperaturkontrollerte ståltanker og gjæring på lav temperatur. Jordsmonnet består av grå og rødlig skifer, ligger på 198-298 meter og har et høyt jern innhold hvilket kan gi vinene et fint smoky preg.



Vinen lagres i 6 måneder på bunnfallet i ståltanker før den tappes på flaske. Lagres 13 måneder på flaske før salg.

kr

Alkohol: 13,5%

Vinmonopolet:

Tilleggsutvalg

9279401

Produzent	Type	Land	District
Reichsgraf von Kesselstatt	Hvitvin	Tyskland	Mosel
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
3,2	5,9	150 cl	6