

Delheim, Edelspatz

Ett elegant och komplext sötvin med ädelröta, från vackra Simonsberg i Stellenbosch där vyerna är magiska året om

Artikel: -

Volym: 375 ml

Pris: -



Faktaruta

Alkohol: 11 %

Årgång: 2014

Region: Stellenbosch

Producent: Delheim

Druvor: Riesling

Smak: Delheim Edelspatz är ett fruktigt sötvin på Riesling från vackra Simonsberg i Stellenbosch, med en unik doft av torkad aprikos, honung, grapefruktsmarmelad och kvitten. Tack vare ädelrötan under odlingen, så har vinet utvecklat en mycket elegant och komplex smak i helhet med inslag av tropiska frukter, honung, citrus, mineralitet och ingefära. Delheim Edelspatz har en fantastisk bra balans mellan sötma och syra, med en lång och intensiv eftersmak och en underliggande kryddighet. Delheim Edelspatz passar utmärkt till ostar med en hög sälta och fruktiga desserter, gärna något med aprikos!

Lagring: The grapes are harvested at the end of April to the beginning of May, when the grapes have already dried up like raisins. The overripe and noble rotten berries then undergo a complete cold maceration and are cold fermented in steel tanks. Fermentation is stopped when the desired alcohol and sugar content is reached. The aging takes place in steel tanks.

Socker: 16 g/100ml
