



minimum impact
maximum wine

Steinmühle Riesling

Tyskland / Rheinhessen



Høyoppløselig bilde



Vingården Steinmühle har vært i familien siden tidlig på 1700-tallet og har vært administrert av Axel May siden 2009, samt vært økologisk sertifisert siden 2009.

Gården ligger i Osthofen, i det sørlige Rheinhessen, Wonnegau. Hovedsakelig i Osthofen i Liebenberg-områdene (med Gewanne "Auf dem Schnapp"), Goldberg og Klosterberg, samt i Dittelsheimer Leckerberg. Til sammen utgjør dette 20 hektar med rundt 100 000 vinstokker. Her er de klimatiske forholdene for vindyrking ekstremt gunstige, siden Rheinhessen er et av de varmeste og tørreste områdene i Tyskland. Beskyttet på lesiden av fjellene Hunsrück, Taunus, Odenwald og Nord-Pfalz, har klimaet i Wonnegau lite nedbør (500 mm nedbør/år) og er solrikt (solskinnsvarighet 1600 timer/år). Vintrene er milde. Vi bruker ikke mineralgjødsel og ugressmidler. I stedet bruker vi hestemøkk, et artsrikt grønt dekke og steinmel. Ugress fjernes mekanisk. Dette gir vinstokkene våre det de trenger og reduserer naturlig nok utbyttet! Manuelt arbeid er en nødvendighet i vinmarkene og en selvfølge for oss! Beskjæring, reduksjon av mengden løv, konsekvent avlingsreduksjon, druevalg og drueinndeling er tiltak for å høste det beste druematerialet og for å produsere toppviner fra et økologisk landbruk. Kvaliteten er fokusert i vår vinkjeller og ved «å gjøre ingenting» under kontroll, sikres denne.

Druene fraktes til vingården i 900 liters bøtter på tilhengeren og losses med gaffeltruck. Etter at druene er presset, gjør tyngdekraften at mosten renner naturlig, uten hjelp fra pumper, inn i den gamle hvelvede kjelleren fra 1823. I denne gjærer våre viner i rustfrie ståltanker eller på trefat (500 liter). For å skille vinstilen vår er vi avhengige av spontangjæring.

På grunn av lagringen i den kjølige hvelvede kjelleren opplever våre viner selvklarning og stabilisering på gjæren i fire måneder før de skånsomt filtreres og tappes på flaske.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	Qualitätswein		
Produsent	Weingut Steinmühle		
Årgang	2022		
Druetyper	Riesling 100%		
Vinifikasjon	Spontangjæret.		
Lagring	Ståltank.		
Analyse	Alkohol: 11,5 %	Sukker: 5 g/l	Syre: 7,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Lys gul. Fruktig duft av sitrus. Frisk og fruktig smak med god lengde.		
Serveringstemperatur	8 til 10 °C		
Passer til	Asiatisk mat, sjømat og fugl.		
Webside	https://www.weingut-steinmuehle.de/en/		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14123601	6016802	kr. 199,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment