



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Berres Riesling Erdener Treppchen 2016

PRODUCENT:	Weingut C. H. Berres	DRUVA:	100 % Riesling
HEMSIDA:	www.berres.de	ALKOHOL:	11 %
OMRÅDE:	QBA, Qualitätswein, Mosel, Tyskland	SOCKER:	7 g/l
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	6.6 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT: Aromer av ren Rieslingfrukt, citrus, tillsammans med mogen gul frukt samt ett litet inslag av citrongräs.

SMAK: En kombination av fyllighet och överraskande fräsch, frisk lätthet, lång eftersmak. Detta är typiskt för dess läge.

VINIFIERING: Druvorna har plockats manuellt i Erdener Treppchen. Maceration i 12 timmar, försiktig pressning, jäsning i rostfri tank. Rackingprocess följs av filtrering. Efter jäsningen har vinet vilat med sin jästfällning i minst 4 månader.

LAGRING: Ingen ek.

OM PRODUCENTEN

Sedan 1510 har familjen Berres odlat vin på sluttningarna mot Mosel. Efter 40 år vid rodret lämnade Alfred Berres 2004 över ledningen till sin son Markus, utbildad oenolog och vinmakare. Idag är det den 21:e generationen som är verksam. Efter hans övertagande moderniserades vinproduktionen. Familjens vingårdar på sluttningarna av Ürziger Würzgarten, Ürziger Goldwingert och Erdener Treppchen är tre av de mest framstående Grand Cru-lägena i hela Moseldalen. Gamla, mest rotäktade vinstockar växer i dessa vingårdar och vinerna speglar den komplexa, orörda terroiren.

