



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Rauen Riesling "Felsenterasse" 2016

PRODUCENT:	Weingut Familie Rauen	DRUVA:	Riesling
HEMSIDA:	www.weingut-rauen.de	ALKOHOL:	
OMRÅDE:	Mosel-Saar-Ruwer QmP	SOCKER:	99 g/l
JORDBRUK:	Konventionellt men EKO-friendly	SYRA:	9.0 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

- DOFT:** Aromer av torkad frukt, framför allt av persika och aprikos, med ett lätt inslag av honung.
- SMAK:** En ren, elegant och mogen fruktsmak med en extra frisk syra i eftersmaken.
- VINIFIERING:** Jordmånen består huvudsakligen av skiffer. Vinstockarnas ålder är 57 år. Druvorna plockas för hand i mitten av oktober. Druvorna pressas försiktigt och macererar med skalen i ca 6 timmar. Musten jäser sakta vid en temperatur på 15 grader så att en mångfacetterad frukt utvecklas i vinet.
- LAGRING:** Efter jäsningsen följer en kortare period då musten får vila med bottensatsen vilket ger en avslutande nyans av fruktighet till detta vin.



OM PRODUCENTEN

Familjen Rauen har en lång tradition av vinproduktion. Harald Rauen började studera vin 1980. Tillsammans med sina föräldrar grundades Weingut Eduard Rauen und Sohn i Thörnich. 1983 tog man ett viktigt beslut vilket innebar att man började sälja sina viner inte bara i Tyskland utan även till USA, England, Sverige och Belgium. Sedan 1990 har Harald och Maria Rauen drivit företaget vidare under namnet Weingut Familie Rauen. Farfar Eduard Rauen hjälper fortfarande till och Mattias, deras son, är idag verksam i företaget. Alla deras vingårdar ligger tätt bredvid varandra. Den skifferrika jordmånen i kombination med klimatet ger Rieslingvinerna dess unika, fruktiga karaktär.