



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Gustavshof Riesling Kalkstein 2017

<b>PRODUCENT:</b>	Weingut Gustavshof	<b>DRUVA:</b>	100 % Riesling
<b>HEMSIDA:</b>	www.gustavshof.de	<b>ALKOHOL:</b>	12 %
<b>OMRÅDE:</b>	Qualitätswein, Rheinhessen	<b>SOCKER:</b>	5.8g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Bio, vegan	<b>SYRA:</b>	7g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Ren, fruktig doft med blommig ton.
<b>SMAK:</b>	Fruktigt vin, frisk balanserad syra, lätt spritsig ton.
<b>VINIFIERING:</b>	
<b>LAGRING:</b>	Ej ekfat.

### OM PRODUCENTEN

Gustavshofs vinmakare är idag Andreas Roll. Hans farfars far började att bygga upp sin verksamhet 1924. Fram till 1976 bedrevs traditionellt lantbruk. Andreas pappa är den förste som började med traditionell vinodling. De var ensamma om att plantera de första vinstockarna med blå druvor. Idag är hela familjen, fyra generationer, engagerad i verksamheten. Gustavshof ligger i Herzen von Rheinhessen ca 30 km söder om Mainz. Arealen är på 18 ha. De har arbetat enligt ekologiska riktlinjer sedan 2004. Sedan 2007 är de medlem i Ecovin och sedan 2012 arbetar man biodynamiskt enligt riktlinjerna. Vinstockarna är åldersmässigt mellan 10-30 år. Jordmånen består av kalkmargel. Man skördade i oktober. Alla viner från årgång 2007-2013 är ekologiska och Ecovincertifierade. Man använder dock inte Demeteretikett på alla viner. Demeter är ett internationellt nätverk av kontrollorganisationer för biodynamisk odling. Vinerna är helt vegansk dvs inget benmjöl har använts som gödning och vinerna är inte klarerade.

