



JOSMEYER - ELZAS - FRANKRIJK

RIESLING HENGST GRAND CRU



DRUIF & WIJN

RIESLING

Een expressieve en open neus waarin gekonfijte citrusvruchten, roze grapefruit en kruiden worden gecombineerd met een heldere mineraliteit. De levendige smaak wordt gedragen door een fijne en kristallijne zuurgraad, ondersteund door smaken van verse citrus en groen. Koelere jaargangen kunnen soms gereserveerd of iets sober zijn, maar de delicate en vaak luchtige structuur opent zich binnen 5 tot 7 jaar en verbetert met de jaren. De mineraliteit wordt vervolgens gecombineerd geuren van verbena en kalksteen.

VINIFICATIE

De druiven worden gedurende ongeveer 7 uur in hun geheel geperst in pneumatische persen. De gisting begint spontaan met lokale gisten in een eeuwenoud vat. Daarna volgt een sur lie rijping van enkele maanden, tot de botteling, die meestal in juli plaatsvindt. Vóór het bottelen wordt de wijn gefilterd en indien nodig wordt zwavel toegevoegd.

ALCOHOL %

13,5



JOSMEYER

RESIDUAL SUGAR (G/L)

5

TOTAL ACIDITY (G/L)

6



MINERAAL | KRACHTIG |
LEVENDIG