

## Graf Adelmann - 2018 Der Weisse Loewe

Vinpaket:	2021:02 Graf Adelmann
Namn:	Der Weisse Loewe
Årgång:	2018
Druvsort:	Cuvée Riesling 45%, Weissburgunder 35%, Grauburgunder 20%
Kvalitet:	VDP Gutswein Bio-wein. DE-ÖKO-003
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Ekologisk odling. För bästa kvalitet används endast handplockade, friska och väl mogna druvor som kyls direkt efter skörd. Vinet är jäst vid låg temperatur under några veckor och därefter lagrat på ståltank. En mindre del har lagrats på 500 liter stora träfat.
Dricks lämpligen år:	2021 – 2026
Serveringstemperatur:	ca 10 grader
Alkohol:	13%
Syra:	5,2 g/l
Sockerhalt:	4,8 g/l
Beskrivning:	<p>En spännande och smakrik vit cuvée som förenar rieslingdruvans syra och fräschör med en krämighet och elegans från Weissburgunder (Pinot blanc), samt fyllighet och rondör från Grauburgunder (Pinot gris).</p> <p>I doften en lätt rökighet med stråk av gula frukter. Smaken är ren och lång med fina syror och toner av gröna äpplen. En tydlig mineralitet och liten salta ger fin balans och struktur.</p>
Passar till:	De rena fräscha syrorerna i vinet matchar väl maträtter med tomat, oliver och salta ostar som parmesan och getost. Gott till sparris, ljus fågel och stekt fisk. Prova till halstrade pilgrimsmusslor på en spegel av gräddig jordärtskockspuré.