



## Riesling Sprinzenberg Kremstal

*Mikroklimaet omkring Sprinzenberg med stor temperaturforskel mellem dag og nat giver en lang vækstsæson og en meget levende syre i vinen. Dette er husets mest transparente vin med slank, forfinet elegance, vidunderlig klar Riesling-frugt og en kølig mineralitet. Det er ganske enkelt rystende, at Geyerhofs mest ydmyge Riesling ligger på et kvalitetsniveau, som mange Alsace-huses topvine end ikke når! Dette niveau nås udelukkende ved godt terroir - Sprinzenberg er godt eksponeret ved byen Oberfucha med granulit og løss i toplaget - men kvalitet opstår ikke mindst gennem behårdt arbejde, stor selektion, dybdegående viden om markernes egenart og et komplet overblik over vinifikationen. Men netop Geyerhofs økologiske tilgang, der umiddelbart er et vinøst benskænd, krævende en indgående viden om enhver stump af marken for at kunne handle præventivt ift. skadedyr og plantesygdomme, skaber den intimitet med druernes beskaffenhed, der skal til for at udnytte druernes potentiale optimalt.*

*Riesling Sprinzenberg har stor præcision og friskhed med fersken-frugt, en krydret, letpebret profil og lidt naturgærspærg, som giver en flot dybde i aromabilledet. I smagen fremstår den med aristokratisk struktur med rank, men moden frugt. Her er disciplineret fylde, god koncentration og en udtalt renhed i frugten, der fortsætter i en lang, harmonisk, terroirdrevet finish med knust granit og blomstret friskhed. Intense mineraler opvejes af moden frugt og en klar, frisk syre, der skærer som en laser gennem vinen.*

*Dette er ikke blot en perfekt aperitif, men også en egnet partner til en frisk fiskeret med et enkelt udtryk, der vil understøtte vinens rene profil. Men prøv også vinen til en traditionel svineret i alsacisk stil. Mens en sart, tør tysk Riesling oftest appellerer til sommermad, så er dette mere 'helårsvin', der med sit høje ekstraktniveau går til mere kraftfulde, robuste retter.*

*Vi anbefaler at servere vinen ved 10-13 grader.*

*Foretrækker man mere modne nuancer i sin Riesling, så holder vinen snildt 5 år efter høstår.*

## Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk) [mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)