



Heinz Eifel Riesling Spätlese

Moezel, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: De druiven komen uit het midden van het Moezeldal. Rondom de Moezel heerst een gematigd zeeklimaat en de bodem kent veel kalk- en leisteenrijke grondsoorten.

VINIFICATIE: De druiven worden laat geoogst; ze hangen tot in de late herfst. Daarna vindt fermentatie plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: riesling

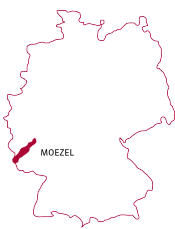
ALCOHOL PERCENTAGE: 8,00%

GEUR & SMAAK: Licht goudkleurige en elegante Riesling die het gehemelte verschillende tonen van steen en boomfruit biedt, zoals perzik en abrikoos.

SERVEERSUGGESTIE: De mooie zoetheid maakt het een perfecte match met pittig eten, verschillende Aziatische gerechten of met lichte desserts.

WEETJE: Er zijn 6 verschillende Prädikate in de Duitse wijnwereld, gebaseerd op het suikergehalte van de gebruikte druiven. Spätlese-wijnen zijn gemaakt van iets later geoogste druiven en zijn weelderig en elegant. Die van Heinz Eifel bevat 60-65 g/l.

HEINZ EIFEL



Zoals op veel plaatsen in Europa waren het ook aan de Moezel de Romeinen die de mogelijkheden voor wijnbouw ontdekten. Ze beplantten de steile hellingen langs de rivier met wijndruiven en nog altijd zijn het deze wijngaarden die de basis vormen van de rijke wijncultuur in de Duitse streek. Zo ook de percelen van de familie Eifel, wier wijngeschiedenis in de Moezel teruggaat tot 1642! Het huidige weinhaus werd in 1988 overgenomen door Heinz Eifel en in 2001 nam zijn dochter Anne Eifel-Spohr het stokje weer van hem over. Het is haar doel om wijnen van topkwaliteit te produceren, die het onderscheidende karakter van de wijngaarden weerspiegelen. Heinz Eifel maakt Duitse Rieslingwijnen die zijn gemaakt van druiven van de hoogste kwaliteit, verwerkt volgens de modernste normen en met de laatste technologieën. 'Onze wijnen hebben een duidelijk profiel en zijn jong, fris en fruitig en op een aangename manier ongecompliceerd', zegt Anne zelf. 'Ze moeten gewoon drinkplezier geven.'