

INFO

Vinens Navn: Cuvée No. 21 Barrique

Producent: Weingut Knodt-Trossen

Område/Land: Mosel, Tyskland

Drue(r): Spätburgunder, Dornfelder og Schwarzriesling

Vinfremstilling: Manuel høst fra vinstokke på Kirchlay, som er en sydvendt skråning, afstilkning og derefter spontangæring i åbne, rustfri ståltanke ved kontrolleret temperatur i 28 dage og efterflg. lagring i 18-22 mdr. på barriques af amerikansk eg. Herefter hviler vinen en tid på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Primært grå skifer iblandet ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk ca. 13,5-14%%

Producentens web: shop-knodtweine.de

Yderligere information:

Weingut-knodt-trossen dyrker 3 hektar vinmarker omkring Kröv i Mellemmosel i områderne Kröver Steffensberg, Kirchlay, Letterlay, Paradies og Kinheimer Hubertuslay. Områderne er geografisk og geologisk meget forskelligartede, og den blå og grå devonske skiferjord der har en stor varmelagringskapacitet, og den giver også vigtige mineraler til vinene. Med over 1300 solskinstimer om året er markerne velsignet med masser af solskin, hvilket skaber det perfekte grundlag for producentens mangefacetterede, aromatiske og unikke vine.

Vinene fremstilles ved brug af skånsom presning, langsom gæring ved hjælp af naturlig gær i temperaturkontrollerede tanke eller i barriques og med lagring sur-lie i flere måneder.

Rødvinene gærer mellem 14 og 28 dage afhængig af årgang, og de hvidvine lagres på forskellige barriques i mellem 22-24 måneder.

