

WINE TRADE

Knebelbrüder Riesling Unfiltriert

Producent: Chris & Alex Knebel

Druvsort: 100 % Riesling

Geografi: Från flera vingårdar runt Winingen i Mosel.

Vitikultur: Gamla vinrankorna växer i terrasserade vingårdar med karg skifferjord.

Vinifikation: Manuell skörd. Druvorna macererar med skalen under 12 timmar innan de pressas. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen på gamla fat. Vinet ligger kvar på jästfällningen under 10 månader innan det buteljeras. Ingen klarning eller filtrering och endast en liten mängd svavel tillsatt innan vinet hamnar på flaska.

Övrigt: Söner till Fred Knebel har Chris & Alex växt upp med Riesling och Mosel i blodet. I de karga sluttningarna i Terrassenmosel har familjen Knebel engagerat sig i vinodling sedan 1642 och är nu 12:e generationen att göra det. Idag odlar bröderna 5,5 hektar kring byn Winingen. Den första årgången som bröderna gjorde av sitt eget projekt vid sidan av familjeegendomen var 2018. Idag följer bröderna sina förfäders fotspår med passion och hjärta samtidigt som de har den nya generationens mod att välja nya vägar (minimera användning av svavel, odla eko osv).

2018 är första årgången de gjorde detta vin. Aktuell årgång hittar du i prislistan.

