

## Materne & Schmitt Riesling Koberner

**Producent:** Janina Schmitt & Rebecka Materne

**Druvsort:** 100 % Riesling

**Geografi:** Druvorna kommer från två olika vingårdar i Koberner; Weißenberg och Fahrberg. Vingårdarna har olika exponeringar från sydöst till sydväst = mycket sol som ger riktigt mogna druvor.

**Vitikultur:** Mycket låga skördeuttag från gamla stockar planterade i blå skiffer, med inslag av kvarts.

**Vinifikation:** Manuell skörd (såklart!). Vinifikationen är klassisk, men ändå sticker den ut i dagens Tyskland. Druvorna får ca 24h maceration, innan de pressas helt utan svavel eller tillsatser, och musten tappas med gravitation (helt orörd) till gamla fat. Där får vinerna jäsa långsamt helt utan tillsättning av jäst och utan temperaturkontroll. Det är vanligt att jäsningen stannar av under vintern när det är kallt, för att sen dra igång på våren. Samtliga viner buteljeras efter 11 månader på fat, för att sedan vila på flaska ca 1 år innan de släpps till försäljning.

**Övrigt:** Janina Schmitt och Rebecka Materne träffades under sina studier inom vitikultur och oenologi på universitetet i Geisenheim. Då smiddes de första planerna om att starta eget vineri. Efter några års arbete och praktik spritt över i princip hela världen, tog dom sina planer vidare 2012. Efter några år med små cuvées från hyrda vingårdar har dom nu sitt eget vineri i Winningen. De gör endast viner på Riesling, från naturligt odlade vingårdar.

Aktuell årgång hittar du i prislistan.

