

Julien Renard  
Riesling

**Producent:** Julien Renard

**Druvsort:** 100 % Riesling

**Geografi:** Från två vingårdar runt Winingen i Mosel; In der Solig & Göttesberg.

**Vitkultur:** ca 20 åriga vinrankorna växer i terrasserade vingårdar med karg röd och grå skifferjord med toppjord av sand, flint och lera.

**Vinifikation:** Manuell skörd i mitten på september. Direktpress och jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen på stora neutrala ekfat och ståltank. Vinet ligger kvar på jästfällningen under 10 mån. Ingen klarning eller filtrering, bara en gnutta svavel innan buteljering när Julien anser att det behövs.

**Övrigt:** När det kommer till 'low-intervention' viner spelar Julien i Champions League. 2014 började hans resa med praktik hos Heiner Maletton i Oppenheim, Rhen-Hessen. Vidare utbildade han sig till vinmakare i Mosel och arbetade parallellt hos Heymann-Löwenstein i Winingen. Sen gick färden till Weingut Knebel. Här lärde han sig ekologiskt jordbruk, de branta sluttningar och odling av Riesling. Vid sidan av sitt jobb hos familjen Knebel började han hyra lite små vingårdar och ett litet garage i byn som han gjort om till sitt vineri. Idag gör han vin i liten skala (0,7 ha tot) och önskar att göra dem så transparenta och naturliga som möjligt. Vingårdarna ligger utspridda kring Winingen och Göttesberg är flaggskeppet i hans portfölj där man hittar de äldsta rankorna. 2018 är hans första årgång.

Etiketten är tagen från ett gammalt glasfönster som finns på Winingens pizzeria och föreställer en räva (Renard = räva på franska).

Aktuell årgång hittar du i prislistan.

