

Vitt vin



## Kuntz Riesling Spätlese Wehlener Sonnenuhr 2004

Sybille Kuntz Weingut



Pris 699 kr  
nr 7097001 - 750 ml

**Ursprung** Mosel

**Druvor** Riesling

**Alk. halt** 13%

En tidlös klassiker med druvor från Wehlener Sonnenuhr - ett av Mosels mest prestigefyllda lägen, känt för extrem precision, mineralitet och långlivade Rieslingviner. Druvorna skördas i små lådor för att undvika skador, sorteras och jäser sedan i rostfria ståltankar i 6–8 veckor. Vinet ligger på sin jästfällning fram till våren, då filtrering och buteljering sker.

Lugn fin och komplex ren doft av inlagda citroner, citronzest, färsk ingefära, limejuice, saftiga päron, torkade aprikoser och färsk ananas. Lyxiga toner av rosor, saffran mineralitet från skiffern.

Smaken är läckert torr och intrikat, den växlar precis som doften mellan ungdomlig spänst och erfarenhetens grace. Färska fruktiga smaker av citrus, päron och stenfrukter bjuder in extravaganta och exotiska smaker som rosor, saffran, kryddor och distinkt mineralitet. Resultatet är en uppvisning av Mosels skönhet, en synergi av Sybille Kuntz enastående vinmakande och legendariskt vingårdsläge.

**Passar till** eleganta fisk och skaldjursrätter gärna med saffran eller Madras Curry som kryddsättning. Även lätt spicy och asiatiskt inspirerade rätter som crab cakes med gochujang dipp eller friterade räkor med srirachamajo eller ångad vit fisk penslad med soja/sesamolja glace. Gott till grillat kycklinglår med sötpotatis fries och avokado selleri och koriander sallad, vill du hellre servera med fårost, granäppel och mynta sallad går det superbra med. Ljust kött som kalv och fläsk i alla former och nu säsongen till ära är milda tryffelsmaksatta tillbehör blir magiska ihop. Prova ricotta fylld pasta med smörad tryffelsås till kalv eller tryffel uppsmakad potatis med en spröd schnizel.

### Om producenten

Hon vet precis vart hon är på väg och hjärtat brinner endast för en sak; att göra fantastiska viner av riesling, från de brantaste sluttningarna, på ett naturligt sätt. Svarta lockar, en granskande blick, ett fast handslag och med skrattet alltid nära till hands. Hon blickar stolt ut över de branta vingårdarna, vakandes som vore de hennes barn. Här är hon som lyckligast. Solstrålarna studsar mot Moselflodens spegel och exponeringen i vingårdarna blir perfekt. Liksom uttrycket i hennes viner. Sybille Kuntz tog över egendomen för ca 30 år sedan. Platsen är Lieser, en "flodkrök uppströms från Bern-Kastel". Hon har odlat ekologiskt sedan 1990 och blev Demeter Certifierade med årgången 2016. Vingårdarna är mellan 45–85 år gamla. Vingårdarna ligger utefter några av de brantaste sluttningarna i Mosel. Sybille tar gärna över de sluttningar som andra vinmakare anser vara för svåra eller för "oekonomiska" att arbeta med, hon vet att de ger de bästa Riesling vinerna. Varför skulle hon nöja sig med mindre än det bästa?

Lieser Niederberg-Helden är ett Einzellage = Große Lage = Grand cru.

Niederberg-Helden ansågs vara Grand Cru-material från 1804 när Napoleon skickade terroirexperter för att klassificera Mosel (då, en del av Frankrike). Niederberg Helden fick samma A + -beteckning som Wehlener Sonnenuhr och Graacher Himmelreich - de preussiska skattsamlarna fortsatte att använda den klassificeringen under 1800-talet för att bestämma det mest värdefulla landet i Mosel-Saar-Ruwer.

Niederberg-Helden omfattar 25 ha och SYBILLE KUNTZ Weingut odlar för närvarande 7,5 ha. Alla vinstockar växer på devon skifferjord. Skifferjordens mineralitet är tydlig och genomgående i hennes viner.