



Gysler Sandstein Riesling Trocken

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetype:	Riesling
Opprinnelse:	Rheinhessen

Manuell innhøsting av modne druer i vinmarkene Hölle og Kapellenberg i Weinheim, et av Rheinhessens kjøligste mesoklima. Spontanfermentert i ståltank, lang tid på bunnfall, tappet uklaret med én lett filtrering. 31 mg. fri sulfitt ved tapping. Kan drikkes tidlig på all sin energiske og saftige frukt, tåler også noen års lagring.

Varenummer:	6854801
Volum:	0,75 l



Alexander Gysler driver denne familieeiendommen på 12 hektar i Weinheim, et av Rheinhessens kjøligste mesoklima. Familien har drevet her siden 1700-tallet, og Alexander overtok tidlig på 2000-tallet. Dyrkingen har vært økologisk i flere generasjoner og i 2008 ble Gysler sertifisert biodynamisk av Demeter. Vinene spontanfermenteres for ekstra kompleksitet, ligger lenge på bunnfall for ekstra god munnfølelse, og tilsetning av sulfitt er moderat.