



Gysler Hölle Riesling

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	DE öko 022
Druetype:	Riesling
Opprinnelse:	Rheinhessen

Manuell innhøsting av sent modnende druer i de eldste delene av vinmarken Hölle i Weinheim, et av Rheinhessens kjøligste mesoklima. Spontanfermentert 50/50 i ståltank/Stockinger, lang tid på bunnfall, tappet uklaret med én lett filtrering. 25 mg. fri sulfitt ved tapping. Kan drikkes tidlig på all sin energiske og saftige frukt, men er også svært lagringsdyktig.

Varenummer:	6854701
Volum:	75 cl



Alexander Gysler eier og driver familieforetaket Weingut Gysler, en 12 hektar eiendom i Weinheim, et av Rheinhessens kjøligste mesoklima. Alexander er en grublende vinmaker som i dialog med naturen stadig utvikler og forbedrer. Han fikk sertifisert eiendommen biodynamisk i 2005, startet en serie med eksperimentelle viner på 10-tallet for å finne ut mer om vitikultur og vinifikasjon enn det som sto i bøkene, begynte i 2014 å lage en bib på innkjøpte druer for å bevise at det gikk an å lage bedre og mer naturlig rimelig vin enn normalen og lager også en serie enkeltvinmarksviner fra parseller i Hölle, Kirchenstück og Mandelberg.