

Knebel Brüder Riesling Unfiltriert

Producent: Chris & Alex Knebel

Druvsort: 100 % Riesling

Geografi: Från flera vingårdar runt
Winningen i Mosel.

Vitikultur: Gamla vinrankorna växer i
terrasserade vingårdar med karg
skifferjord.

Vinifikation: Manuell skörd. Druvorna
macererar med skalen under 12 timmar
innan de pressas. Jäsning sker spontant,
enbart med den naturliga jästen på gamla
fat. Vinet ligger kvar på jästfällningen
under 10 månader innan det buteljeras.
Ingen klarning eller filtrering och
endast en liten mängd svavel tillsatt
innan vinet hamnar på flaska.

Övrigt: Söner till Fred Knebel har Chris
& Alex växt upp med Riesling och Mosel i
blodet. I de karga sluttningarna i
Terrassenmosel har familjen Knebel
engagerat sig i vinodling sedan 1642 och
är nu 12:e generationen att göra det.
Idag odlar bröderna 5,5 hektar kring byn
Winningen. Den första årgången som
bröderna gjorde av sitt eget projekt vid
sidan av familjeegendomen var 2018. Idag
följer bröderna sina förfäders fotspår
med passion och hjärta samtidigt som de
har den nya generationens mod att välja
nya vägar (minimera användning av svavel,
odla eko osv).

2018 är första årgången de gjorde detta
vin. Aktuell årgång hittar du i
prislistan.

