WEINGUT PHILIPPS-ECKSTEIN

Weingut Philipps-Eckstein Alte Reben Domprobst Spätlese Trocken

Tyskland · Mosel · Årgång 2024

Ingen bild

PRIS

290 kr

Jämförpris 387 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Årgång	2024
Druvor	Riesling
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7357401

OM VINET

Weingut Philipps-Eckstein Alte Reben Domprobst Spätlese Trocken är ett elegant och karaktärsfullt vitt vin från Mosel i Tyskland. Druvorna kommer från gamla stockar av Riesling, vilket ger en koncentrerad och komplex smak. Vinet har en frisk syra och en tydlig mineralitet som är typisk för regionen. I doften hittar vi inslag av gröna äpplen, citrus och en antydan till honung. Smaken är torr med en balanserad fruktsötma och en lång, ren avslutning. Det passar utmärkt som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter, men även till ljus fågel. Serveras väl kyld.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

497 kcal

alkohol 497 · socker 0 kcal

PER 15 CL

99 kcal

alkohol 99 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Weingut Philipps-Eckstein

www.weingut-philipps-eckstein.de

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Value Wines Kalmar AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Weingut Philipps-Eckstein Alte Reben Domprobst Spätlese Trocken

Tyskland · Mosel · Årgång 2024

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR