



Bibo Runge Riesling Sekt Brut

Årgång 2020	Druvor Riesling
Art. nr 90034	Alkoholhalt 12,5%
Pris 231 kr	Sortiment Systembolagets tillfälliga
Storlek 750 ml	Certifiering Hållbarhetscertifierat
Producent Bibo Runge	
Ursprung Rheingau, Tyskland	
Varukategori Mousserande viner	

Karaktär Torrt och friskt mousserande vin med hög, krispig syra, fin mousse och komplex smakprofil. Rieslingfrukten går igenom med krunchiga gröna äpplen, jasmin och limezest, samtidigt som den långa lagringen på jästfällningen ger tydliga toner av rostad rågbröd och kumminfrön. Vinet har en fin balans mellan fruktighet och struktur, och avslutet är mycket långt.

Tillverkning Druvorna krossades varsamt och fick sedan kallmacerera i 18 timmar innan de pressades i en fransk korgpress. Musten fördes sedan över på franska ekfat där alkoholjäsningen inleddes med enbart den naturligt förekommande jästen. Ovanligt för Riesling så genomgick vinet även malolaktisk jäsning, även denna i ekfat. Det stilla vinet fick sedan genomgå en andra jäsning på flaska och vilade sedan på jästfällningen i minst 18 månader innan degorgering.

Lagring Vinet lagrades kring 18 månader på sin jästfällning.

Passar till Perfekt som aperitif, till ostron rockefeller eller andra smakrika fisk- och skaldjursrätter.



Om producenten

"Varje år frågar vi oss själva: "Vad behöver ett bra vin?", och vi kommer alltid fram till samma svar - Bra vin behöver tid."

Detta är en stor del av grundfilosofin hos den tyska Weingut Bibo Runge i Oestrich-Winkel i Rheingau, en ung firma som grundades 2013 av enologen Walter Bibo och hans dåvarande affärspartner Kai Runge. Bibo hade då jobbat som enolog och källarmästare hos bland andra Schloss Reinhartshausen i Eltville sedan 1985, men kände att han ville förverkliga sina egna idéer kring att göra vin.

Målsättningen är att göra gastronomiska och texturerade viner med hög aromatisk profil och stort smakdjup. Man använder sig av långa macerationstider innan pressning och jäsning, ibland så länge som 48 timmar, och spontanjäsning med påföljande långa lagringar i ekfat.