

## Riesling Alto Adige Valle Isarco DOC, Pacherhof

Pacherhofs vineri och vingårdarna är belägna i Neustift i Isarcodalen. De historiska vingårdarna har varit i Huberfamiljens ägor sedan 1142 och vinerna framställs idag av källarmästaren Andreas Huber. De vita druvsorterna Kerner, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Sylvaner och Riesling lämpar sig väl för förutsättningarna i Isarcodalen. Vingårdarna är planterade på branta sluttningar på de södra sidorna av dalen och jordmånen består av grus och sand rik på mineraler. Variationen mellan varma dagar och svala nätter bidrar till att addera de mera eleganta och klassiska tonerna till de vita vinerna signerat Pacherhof.



Vissa årgångar använder sig Andreas av en så kallad tvåfasskörd, alltså en "vanlig" skörd följt av en andra försenad skörd. Den första skörden ger ett syrarikt vin, medan den andra skörden ger ett vin med större koncentration och viss restsötma. Dessa två blandas sedan för att uppnå ett vin med frisk syra och ett djup och kropp som möter upp syran mycket väl.

<b>Årgång</b>	2023
<b>Druvsort</b>	Riesling
<b>Alkoholhalt</b>	13%
<b>Produkttyp</b>	Vitt vin
<b>Ursprung</b>	Valle Isarco/Eisacktal, Alto Adige
<b>Producent</b>	Pacherhof
<b>Altitud</b>	650 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Sand och grus
<b>Skördeuttag</b>	7000 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Inledande jäsning i rostfria ståltankar
<b>Utveckling och lagring</b>	6 månader på sin jästfällning, s k sur lie i stora fat av akacia

### Kommentar

**Färg:** Ljus färg

**Doft:** Frisk och fruktig doft av gröna äpplen, ton av jäst, citrusskal och päron

**Smak:** Fruktig smak med äpplen, citrusskal och päron. Vinet har en vital syra med avslutande mineralitet och lång eftersmak med en välbalanserad druvstötma.

**Passar till:** Servera gärna detta vin till en ceviche eller till en räksallad med quinoa och sesamhalloumi.

### Pacherhof

Pacherhofs vineri och vingårdarna är belägna i Neustift i Isarcodalen. De historiska vingårdarna har varit i Huberfamiljens ägor sedan 1142 och vinerna framställs idag av källarmästaren Andreas Huber. De vita druvsorterna Kerner, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Sylvaner och Riesling lämpar sig väl för förutsättningarna i Isarcodalen. Vingårdarna är planterade på branta sluttningar på de södra sidorna av dalen och jordmånen består av grus och sand rik på mineraler. Variationen mellan varma dagar och svala nätter bidrar till att addera de mera eleganta och klassiska tonerna till de vita vinerna signerat Pacherhof.