

## Johanne Leitz 2017-05-12

Nr	Namn	Nr	Producent	Pris	År	Sötma	Fyll	Sträv	Syra	Färg	Alk %
1	Vitt vin, Friskt & Fruktigt Leitz Eins Zwei Dry (Riesling)	5822	Weingut Leitz , Tyskland, Rheingau	99	2015	<3 g/l	4		10	Ljus gul	12%
2	Vitt vin, Friskt och fruktigt Leitz Magic Mountain (Rüdesheimer Riesling Trocken)	70626	Weingut Leitz , Tyskland, Rheingau	159	2015	<5 g/l	5		10	Ljus gul	12%
3	Vitt vin, Friskt och fruktigt Leitz Rüdesheimer Berg Katerloch Roseneck riesling (Riesling)	76627 (BS)	Weingut Leitz, Tyskland, Rheingau	369	2015					Ljus gul	12,5%
4	Vitt vin, Friskt och fruktigt Leitz Rüdesheimer Berg Kaisersteinfels Terrassen (Riesling)	95300	Weingut Leitz, Tyskland, Rheingau	279	2015					Ljus gul	12,5%
5	Rosévin , Fruktigt & Smakrikt Eins Zwei Dry (Pinot Noir Rosé)	75396	Weingut Leitz, Tyskland, Rheingau	109	2015					Ljus, laxrosa	11,5%
6	Vitt vin, Friskt & Fruktigt Leitz Dragonstone (Riesling)	72716	Weingut Leitz , Tyskland, Rheingau	109	2015					Ljus gul	10,0%
<b>Vinframställning</b>						<b>Kännetecken</b>					
1	Odlingarna ligger i söderläge för att säkerställa full mognad, sluttningsgraden är måttlig och jordmånen består av en blandning av sand, silt och lera. Denna jord ger både näring och god dränering vilket återspeglas i vinet. Det är torrt och stramt med markerad syra men har även en varm rik fruktighet. Vinifikationen äger rum på rostfria tankar och vinet får efter avslutad jäsning ligga på sin jästfällning några månader innan det buteljeras.			Mycket frisk, fruktig, ungdomlig smak med inslag av gröna äpplen, persika, citrus, örter och mineral. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.							
2	Odlingarna ligger i söderläge för att säkerställa full mognad och högt upp på Rüdesheimers berg. Till största del kommer druvorna från vingårdarna Rottland, Roseneck och Bischofsberg där sluttningsgraden är brant och jordmånen består av en blandning av grå skiffer, sand, silt och lera. De olika jordmånerna ger både näring och god dränering vilket återspeglas i vinet. Det är torrt och stramt med markerad syra men har även en mycket komplex rik fruktighet. Vinifikationen äger rum på gamla ekliggare och vinet får efter avslutad jäsning ligga på sin jästfällning några månader innan det buteljeras.			Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, honungsmelon, lime, örter och mineral. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur. Nyanserad, fruktig doft med inslag av päron, honungsmelon, citrus, örter och mineral.							
3	Jordmånen är kvartsdominerad vilket ger viner med mycket mineralkaraktär och känslan av säta. Åldern på stockarna är 40-60 år vilket adderar komplexitet och djup i mineraliteten. Leitz använder enkom naturlig jäst och vinifikationen sker på rostfria tankar och ibland stora ekliggare. Efter avslutad jäsning får vinet vila på sin jästfällning några månader fram till buteljering.			Stor doft med ett bra djup och inslag av tropisk frukt, mineral och citrus Fruktig och smakrik med fin syra och nyanser av citrus, gul stenfrukt och tydlig mineralitet. Vinet har en lång och nyanserad eftersmak.							
4	Vinifikationen sker på stora ekliggare om 1200 liter och buteljeringen sker i april månad året efter skörden.			Nyanserad, komplex och fruktig doft med inslag av citrus, persika, vita blommor, mineral och örter. Nyanserad, komplex, frisk, koncentrerat fruktig och elegant smak med inslag av citrus, persika och mineral. Vinet har en lång och nyanserad avslutning.							
5	Ca 50% av druvorna kommer ifrån Rüdesheim och resten ifrån olika delar av Rheingau. Druvorna pressas försiktigt under 4-5 timmar för att minimera att man lakar ur tannin och alltför mycket färg ur druvskalen. Ingen maceration med skalen sker.			Nyanserad, fruktig doft med inslag av citrus, smultron, örter och mineral. Torr, frisk och fruktig smak med inslag av citrus, smultron, örter och mineral.							
6				Fruktig och nyanserad doft med inslag av citrus, päron, persika, vita blommor och mineral. Smakrik, frisk och fräsch med viss sötma. Inslag av citrus, päron och persika. Vinet har en frisk och mineraldriven avslutning som balanserar sötman fint.							