

# Vinoplevelser

## Graacher Dompropst, 3/4 ltr.

Weinhandlung Dr. Richter & Sohn OHG

Weingut Max Ferd. Richter, Mosels måske mest velansete vinproducent, har eksisteret siden 1680 og ligger ikke langt fra byen Mülheim.

Firmaet ledes i dag af Dr. Dirk Max Ferd. Richter, som er 9. generation i familievirksomheden. Som for mange andre i området er Riesling "husets specialitet". Ikke mindre end 92% af Max Ferd. Richters 15 ha vinmarker er beplantet med Riesling, og den årlige produktion ligger på ca. 11.500 kasser.

Druerne håndplukkes, hvorefter de gærer og lagres på ældre egefade i husets gamle kældre. For at sikre den optimale druekvalitet høster man hvert år grønt et godt stykke tid før den egentlige høst. Endvidere har man, som en af de få i området, fravalgt at bruge "Süßreserve" (sød druemost) i vinene. Dette betyder, at alle vine, lige fra de billigere og op til topniveau, er af en utrolig høj kvalitet. Holdbarhed er et kodeord, for næsten alle husets vine stortrives ved et meget langt liv.

Vinmarken Domprobst ligger bag landsbyen Graach i den midterste del af Mosel. Det øverste lag af jorden består af store stykker skifer og muldjord, hvorimod det nederste lag hovedsagligt består af ler. Denne kombination er egentligt meget kendetegnende for den midterste del af Mosel, og kombinationen af yderst veldrænede øverste jord lag og et mindre drænet nederste jordlag er med til at give denne vin den mineralitet, som er karakteristisk for vinen fra Mosel.

Vinen er en Auslese Trocken, hvilket betyder, at druerne er høstet med et indhold af sukker, som egentlig kvalificerer den til en klassificering som Auslese. Vinbonden har dog valgt at gære alt sukker ud, hvorfor vinen forekommer tør og ikke sød.

**Leverandør**  
Weinhandlung Dr. Richter & Sohn OHG

**Land**  
Tyskland

**Område**  
Mosel

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Riesling

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Oste - kraftige  
Lyst kød  
Fisk - fede

**Vinifikation**  
Traditionel med brug af store gamle egetræsfade og stålkanke.

**Smagekommentarer**  
Meget fyldig duft med sine toner af flint og klassiske Riesling-aromaer såsom røde æbler og citrus. Smagen er tør og sprød med en let saltet eftersmag. En meget flot Riesling.

**Alkohol**  
12,50%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN