

Prüm Essence Halbtrocken

Alkuperä:	Saksa, Mosel, Qualitätswein (QbA)
Rypälelaji:	Riesling 100 %
Kypsyty:	Terästankkikypsyty
Suljentatyyppi:	Kierrekapseli
Jäännössokeri:	28 g / l

Mosel -joen varrella sijaitsevan S.A. Prümin viinitilan juuret ovat vuodesta 1156, ja se onkin yksi Saksan vanhimmista viinidynastioista! Maisemaa hallitsevat äkkijyrkät rinteet, maaperä on mineraalipitoista liuskekiveä, jonka huokoisen rakenteen ansiosta viiniköynnösten juuret voivat porautua aina 15 metrin syvyyteen. Joen tuoman kosteuden ja auringonvalon yhteisvaikutuksesta rypäleet kypsyvät optimaalisesti. Myös maaperä osallistuu lämmön "varastointiin", mikä edesauttaa rypäleiden kypsymistä.

Prümin tilan peräsintä on pitänyt Raimund Prüm vuodesta 1971. Tänä päivänä myös hänen enologi-tyttärensä Saskia osallistuu tiiviisti tilan ja viinien kehittämiseen. Tila keskittyy ainoastaan Riesling -rypäleeseen. Suurin osa köynnöksistä on 60–100-vuotiaita, varttamattomia köynnöksiä, jotka kasvavat erilaisessa liuskekivimaastossa. Modernit viinivalmistustekniikat ja pitkä sur-lie-kypsyty tuovat oman osansa lopputulokseen. Ei siis ihme, että S.A. Prümin viinit kuuluvat Saksan parhaimmiston!

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kuulaan vaaleankeltainen. Sitruksen, aprikoosin, hunajan ja hennon vahamaisuuden aromit muodostavat viinin tuoksukentän. Suussa viini on puolikuiva ja sen runsasta hedelmäisyyttä ja miellyttävää makeutta tasapainottaa hyvä happorakenne ja hiven mineraalisuutta.

RUOKASUOSITUKSET

Viini sopii monipuolisesti kalalle ja äyriäisille sekä erilaisille kasvishöyryille, myös bataatille. Rakenteensa ansiosta se kestää myös hentoa savustusta ja sopii mausteisemmillekin ruoille ja aasialaiselle keittiölle.

