

# VINUNIC

## LUNDÉN RIESLING 2023

**Art. nr** 58314

**Pris** 149 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Markus Lundén

**Ursprung** Rheingau, Tyskland

**Varukategori** Vita torra viner

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förlutning** Skruvkork

**Druvor** Riesling 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 6,8 g/l

**Restsocker** 6,8 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Fruktig och aromatisk doft med inslag av citrus, äpplen, örter och mineral. Modern, torr och fruktig riesling med en välbalanserad harmonisk fruktsyra.

**Tillverkning** Druvorna avstjälkas och sorteras före pressning och musten får sedan jäsa vid lågtemperatur i ståltank. Skalmaceration i ungefär 4 timmar.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till lättare rätter av fisk eller skaldjur.

## Om producenten

### Svensk vinkällarmästare i Tyskland

Markus Lundén jobbade på Stockholmsrestaurangen F12 när han kom i kontakt med vinerna från tyska vinhuset Georg Breuer. Han säger själv att det var kärlek vid första klunken. Eftersom han ville göra något annat så skickade han en ansökan om att få göra praktik hos Georg Breuer och efter tre månaders praktik vidareutbildade han sig genom att gå en lärlingsutbildning i Tyskland.

Såklart blev han kvar hos Georg Breuer och idag är han deras källarmästare och chefsvinmakare. Tillsammans med Theresa Breuer bildar de ett mycket dynamiskt kollegiepar. Markus gör även en serie viner under eget namn, där fokus ligger på ren och frisk syra.

