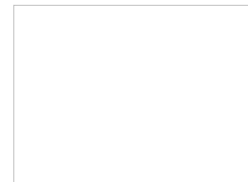


# MOSEL SPÄTLESE ROMANUSKELLEREI



## Druivenrassen en vinificatie

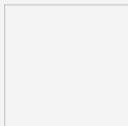
Een wijn mag het predicaat Spätlese dragen als deze aan bepaalde wettelijke bepalingen voldoet. Door de late pluk bevat de druif extra suiker en smaakstoffen, waardoor de daarvan gemaakte wijn extra smaak heeft. Spätlese-wijnen kunnen erg lang lageren, waarbij ze ook nog eens in smaak evolueren. Letterlijk betekent Spätlese "laat geplukt". De druiven hebben de gelegenheid gekregen langer aan de druivenstok te kunnen blijven rijpen. Hoe "laat" de druif geplukt wordt verschilt per streek en druivensoort. Omdat de gisting van de most in een koel klimaat plaatsvindt, zal deze voortijdig stoppen waardoor het zo bekende restzoet in de wijn achterblijft.

## Proefnotitie

Een gebalanceerd zoetige wijn met een gouden kleur. Soepel en fris terwijl de zoete tonen de wijn body geven.

## Wijn/spijs

Heerlijk in combinatie met asperges, gevogelte of een fruitsalade.

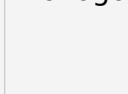


## PRODUCENT

### Gebrüder Steffen

Weinhaus Gebr. Steffen werd in 1794 opgericht door de 'Steffen Schmitt' familie in Trittenheim, een dorpje in de Moezel valley, één van de beroemdste wijnbouwgebieden in Europa. Na 1945 is er hard gewerkt door de broers Johann en Peter Steffen om het bedrijf uit te breiden. Hun visie op het gebied van constante kwaliteitsverbetering was een belangrijke factor hierin. Met meer dan 200 jaar ervaring is dit familiebedrijf heden ten dage wereldwijd een gevestigde naam op het gebied van wijn en botteling.

## Info logo



## INFO

Productnummer	4530	Ei allergenen	Nee
Land	Duitsland	Melk allergenen	Nee
Gebied	Mosel	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	8.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Stelvin
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	4015717135217
		GTIN verpakking	4015717135064