

# Karsten Peter Mineral "R" Chardonnay

Hvitvin / Tyskland / Pfalz

Produsent: Weingut Karsten Peter

Årgang: 2021

Land: Tyskland

Distrikt: Pfalz

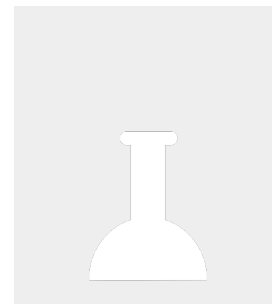
Område: Mittelhaardt (Deutsche Weinstrasse)

Veil. pris horeca: 432.0 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 540.0,-

EDP nr. : 9087527

SAP nr. : 9087527



Innhold:

Alkohol: 12,5 %

## Om produsenten

### Weingut Karsten Peter

I 2006 forlot den unge Karsten Peter sine foreldres virksomhet i Pfalz for å jobbe som vinmaker for Gut Hermannsberg i Nahe. Her ble drømmen hans oppfylt om å jobbe med noen av de beste vinmarkene i Nahe og produsere topp-Rieslinger med internasjonal anerkjennelse.

Etter 15 år bestemte han seg for å vende tilbake til røttene sine i Pfalz. Sammen med kona Anne, som har stått i spissen for VDP Rheinhessen i mange år, startet han Weingut Karsten Peter i Bad Dürkheim.

Her jobber han med berømte vinmarker som Kallstadter Saumagen, men også ukjente toppvinmarker i Bad Dürkheim og Leistadt. I disse marker finner man porøs korallkalksteinsjord, oversådd med hulrom der vinstokkene kan slå dype røtter, plantet med Riesling, Chardonnay, Pinot Noir og litt St Laurent. Takket være farens mangeårige ekspertise jobber Karsten Peter utelukkende med seleksjon massale av vinstokkene. Det vil si nye vinmarker planteres med stikklinger fra gamle vinstokker, noe som bidrar til å bevare det unike mikroklimaet i jorda.

Vinene spontanfermenteres og lagres i betong og gamle fat.

Karsten Peters lidenskap er å respektere den delikate balansen mellom jord og mikroklima i hver enkelt vinmark. Det bevisste samspeilet med naturen gjør ham i stand til å vinifisere balanserte, elegante viner med sterkt uttrykk og dybde som virkelig er drevet av deres opprinnelse.

## Mer om vinen

Fatselektering av vinen MINERAL. Kun 300 flasker produsert.

## Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Skånsom helklasepressing. Spontanfermentering i barrique (1e, 2e og 3e gangs bruk). 24 måneders lagring i samme fat.