

Wijnhuis
Romanuskellerei

Land
Duitsland

Regio
Moezel (Mosel)

Wijntype
Stille wijn

Kleur
Wit

Alcohol
ca. 9%

Serveertemperatuur
8-10 °C

Afsluiting
Schroefdop

Druivenras
Blend van Duitse witte druiven (o.a. Müller-Thurgau)

Stijl
Zoet (lieblich)

Korte omschrijving

Vriendelijke zoete witte wijn met aroma's van rijp appel, perzik en een lichte bloemigheid. Zacht en rond van smaak met frisse zuren en een soepele afdronk.

Vinificatie

De druiven worden zorgvuldig geoogst om hun natuurlijke fruitaroma's te behouden. Tijdens de vergisting wordt het proces vroegtijdig gestopt, zodat een deel van de natuurlijke suikers behouden blijft. Dit resulteert in een zachte, zoete wijn met een laag alcoholpercentage en een frisse balans.

Grote omschrijving

De Romanuskellerei Kaiserschoppen is een klassieke zoete witte wijn uit de Moezel, een van de bekendste wijnregio's van Duitsland. Het koele klimaat en de rivierinvloed zorgen hier voor frisse zuren en elegante wijnen met veel doordrinkbaarheid.

De wijn is fruitig en toegankelijk van karakter. In de geur tonen zich aroma's van rijpe appel, perzik en peer, aangevuld met subtiele bloemige nuances. In de mond is de wijn duidelijk zoet maar harmonieus, met een zachte textuur en voldoende frisheid om het geheel in balans te houden. De afdronk is mild, soepel en aangenaam fruitig.

Door zijn lage alcohol en vriendelijke stijl is deze Kaiserschoppen zeer geschikt voor een breed publiek. Ideaal als aperitief, bij licht gekruide gerechten, Aziatische keuken, zachte kazen of desserts met fruit.

Over de producent

Romanuskellerei is een gerenommeerd wijnhuis uit de Moezelstreek met een lange traditie in het produceren van toegankelijke, klassieke Duitse wijnen. Het huis staat bekend om zijn focus op drinkplezier, consistentie en wijnen die perfect aansluiten bij zowel de horeca als de particuliere markt.

