

2013 FIO

FIO WINES - NIEPOORT KETTERN - MOSEL, DEUTSCHLAND



Der sanfte Gigant des Quartetts reifte 2 Jahre im 1000 Liter Moselfuder, wurde unfiltriert abgefüllt, minimal geschwefelt und reifte bis zur ersten Trinkreife noch einige Jahre auf der Flasche. Jeder, der eine Flasche in die Hände bekommt, kann und soll sich selbst ein Urteil bilden. Für uns gehört dieses Erstlingswerk schon jetzt zur deutschen Spitze.

ANBAUGEBIET Mosel	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Deutscher Qualitätswein	HÖHE ÜBER NN 125 - 160 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Lothar Kettern GbR, 54498 Piesport	EMPFOHLENES TRINKGLAS Weissweinglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 10,5 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Ja
BODEN Schiefer	REBSORTE Riesling	AUSBAU 24 Monate im 1000 Liter Fuder	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 14° C



Dieses, im Jahre 2016 gegründete Projekt, ist das Baby von drei passionierten Winzern, die den traditionellen Moselstil pflegen und kultivieren. Der rote Faden – Fio heißt auf portugiesisch Faden – ist „Entschleunigung“ und „Stressbefreiung“ in unserer rasanten Welt, vor der auch die Weinbranche nicht halt macht. Es gibt heutzutage viele technisch korrekte und schnell „gemachte“ Weine, aber das Besondere spricht nur durch die Herkunft und seine Originalität zu uns. Viele reden darüber, nur wenige setzen es gekonnt um. Philipp Kettern lernte auf einer Verkostung in der Karibik (!) den legendären Dirk van der Niepoort aus Porto kennen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.