

Rivaner

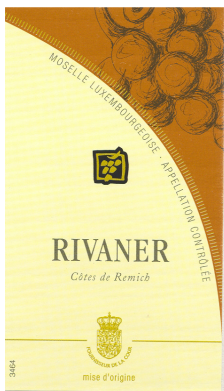
Côtes de Remich

De Luxemburgse Moezel is een smalle strook van 42 km aan de linkeroever met een maximum breedte van ongeveer 400 m. Ze begint in het zuiden in Schengen en eindigt in het noorden in Wasserbillig. Geologisch wordt de strook in twee verdeeld met als breekpunt het stadje Remich.

Het zuidelijk gedeelte heeft een ondergrond van kleirotsen (marnes) en de wijnen zijn hier vettig en mollig zoals de brede groene valleien. Ten noorden van Remich, worden de hellingen steiler en is de wijngaard een heel smalle strook met terrasjes. De wortels moeten door harde kalksteen en zorgen voor fijnere strengere wijnen.

De expositie van de wijngaarden is overwegend zuidzuidoost en het klimaat is matig met een gemiddelde jaartemperatuur van 10° C, 2 graden meer dan in Luxemburgstad.

Men kan dus terecht spreken van een echt microklimaat.



Kleur : fris helder geel

Aroma : zoet-florale geuraanzet met wat citrusfruit

Smaak : droge, zachte en frisse wijn met een finesserijke afdronk

Schenktemperatuur : 8° à 10° C.

Gebruik : goede dorstlesser, aperitief, schaal en schelpdieren, vis, uitstekend bij mosselen

Bewaartijd : jong drinken