



## Domaine Kox Riesling

Frisk riesling från Domaine Kox i Luxemburg. Släpps i tillfälliga sortimentet 14 augusti 2026.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Domaine Kox
LAND:	Luxemburg	URSPRUNG:	Moselle luxembourgeoise – AOP Grand Premier Cru
ÅRGÅNG:	2024	ALKOHOLHALT:	12,25 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	
DRUVA:	Riesling (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Asiatiskt, Fisk, Pasta, Sallad, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:	5 g/l g/l		

kr

### Passar till

Fisk, skaldjur, torkad skinka.

### Om producenten

Domaine Kox eller rättare sagt Domaine Laurent & Rita Kox är ett moselvin, fast från andra sidan, ja Luxemburg alltså. Gårdens verksamhet startade 1909 men det var först en generation senare som François Kox på allvar tog tag i det här med vintillverkningen, vilket var till stor nytta när nästa generation Kox i form av Laurent 1977 tog över ansvaret för familjens 7,5 hektar, efter att första ha förberett sig genom studier i Tyskland. Sedan dess har odlingarna utökats till 12 hektar planterade med riesling, pinot blanc, auxerrois och gewürztraminer.

Fokus har alltid varit mousserande viner men stilla vitt görs också. Sedan 2014 arbetar gården utöver med moderna tankar också med kvevris och samtidigt som man deltar i ett utvecklingsprojekt för drönare i vingårdsarbetet görs det mesta av dragarbetet i odlingen med hjälp av körhästar. Med andra ord en salig blandning av traditionellt, rent av gammaldags arbete och modern teknologi. Allt under överinseende av senaste generationen Kox i form av vinmakaren Corinne Kox.

Corinnes framåtlutade arbete – hon var först i Luxemburg med kvevris, först med att göra orange vin och att arbeta utan sulfiter, först med att göra verjus, hon har planterat piwis på försök med mera – omfattar också ett medvetet arbete för att öka den biologiska mångfalden på Domaine Kox, optimera jordens förmåga och att hantera de pågående klimatförändringarna.

Och tja, vi citerar Jancis Robinson istället för att fortsätta på egen hand: "This remarkable young woman, who seems to be alight with ideas and vision, is behind a wine that took me completely by surprise. I'd opened a few Crémants from different parts of France, and was tasting through them, expecting solid performance but nothing thrilling. And then I tasted the L & R Kox, Cuvée Sans Sulfites Ajoutés Brut NV Crémant de Luxembourg. I sat back in my seat. This was something pretty special. It had extraordinary richness combined with vibrant clementine-scented fruit, but the elegant, insistent acidity of Riesling. It was long. It was complex. It was superb."

\* Privatpriser inkl moms