VAN VOLXEM SCHIEFER RIESLING D'ALLEMAGNE MOSEL 75 CL 2019

Le nez s'ouvre sur une belle palette aromatique et fraiche bien définie,notes de pomme verte et de coing.La bouche est droite, minérale,avec en premiè

Référence : 700337

Prix : 19.80 €

Descriptif :

VAN VOLXEM SCHIEFER RIESLING D'ALLEMAGNE MOSEL 75 CL 2019

Le domaine Van Volxem,ou c'est succédé 4 générations, se situe dans le centre historique de Wiltingen/Sarre .Il a été construit sur les ruines d'une villa romaine, les vignes sont sur des pentes de magnifiques versants schisteux de la Sarre. La Moselle produit de très grands vins Blancs reconnus dans le monde possèdant des taux d'alcools bas, et présentant une grande intensité florale et minéraliees cépages blancs constituent 90,5% de l'encépagement et les rouges 9,5% (2017). Le riesling est le cépage phare avec 61,5% suivi du Müller-Thurgau (11.2%) et de Elbling (5.6%)"

notes de dégustation :

Le nez s'ouvre sur une belle palette aromatique et fraiche bien définie,notes de pomme verte et de coing.La bouche est droite, minérale,avec en première partie un côté assez tendre puis la fin de bouche vient remettre le palais droit avec une belle acidité. L'ensemble est savoureux et cristallin. Un bel exemple d'entrée de gamme pour un vin de la Moselle.

cépage: 100% riesling vignes de 4 à 30 ans sur sol schisteux,250 - 300 mètres d'altitude,vendanges manuelles fin octobre, début novembre. Fermentation en en levures indigènes en cuve inox, élevage 6à 7 mois en cuves inox.

accords:produits de la Mer, tartare de thon,Saint Jacques,foie gras choucroute de la Mer,fondue chinoise,poularde aux écrevisses,volaille à l'estragon,risotto au cumin et citron mariné,risotto de veau à l'orange et au parmesan, Bleu de gex,roquefort, gorgonzola,Tarte aux poires,

T°S: 8 10°C

G: 2025

Lien vers la fiche du produit