



Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Issu d'une fameuse parcelle du Palatinat

Description:

Le Nussriegel est l'un des meilleurs terroirs du pittoresque village d'Ungstein et fait partie des premiers terroirs du Palatinat. Son nom rappelle les noyers qui poussaient autrefois au milieu du vignoble. Jan Eymael du domaine familial de Pfeffingen a réussi à produire un riesling exceptionnel sur ce sol. Il séduit par sa minéralité fraîche et sa structure acide fruitée et harmonieuse.

Profil aromatique:

Jaune brillant, puissant. Bouquet pénétrant, dominé par les fruits jaunes, avec des épices typiques du vignoble et de discrètes nuances de terre provenant du terroir. Le palais révèle toute la classe de ce fantastique vignoble: puissance fruitée et juteuse, grande intensité aromatique, énergie et nervosité. Magnifique complexité, fruité et longueur impressionnants - il compte donc pour nous à nouveau parmi les rieslings les plus intéressants du millésime ! Longue finale aux notes subtiles de fruits à noyau et de fruits à pépins, sur des touches de roche liquide et d'herbes sauvages fraîches.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Producteur: Ungsteiner Nussriegel

Vol. alcool: 13.0%

N° article: 0825025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft: Allemagne
Notation: Score 18.5/20
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.