



Riesling trocken

VDP.Gutswein, Weingut Fritz Haag

L'un des meilleurs rieslings du domaine

Description:

Oliver Haag est considéré, avec son père Wilhelm, comme le garant d'une excellente qualité. Chaque année, le GaultMillau déguste et évalue 12.000 vins allemands. Cinq grappes sont attribuées comme note maximale aux meilleurs producteurs de vin du monde. Il n'y en a que 11 en Allemagne - le domaine viticole Fritz Haag en fait partie. Le style de vin incomparable de ce domaine de pointe, du Gutsriesling au Grosser Gewächs, se caractérise par des rieslings de Moselle finement fruités et délicats, au caractère de terroir indéniable. Pour nous, le Gutsriesling du domaine Fritz Haag compte toujours parmi les meilleurs d'Allemagne.

Profile aromatique:

Jaune tendre aux reflets verts. Bouquet ouvert, minéral et schisteux avec des notes dominantes d'agrumes et une palette de fruits jaunes. Une précision et une fraîcheur exceptionnelles dynamisent la bouche. Incroyable équilibre entre finesse et jutosité, sur de beaux arômes d'abricots mûrs, de pêche, de mangue et de citron vert, avec toute la légèreté et la finesse typiques de la Moselle.

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: Weingut Fritz Haag

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 11.5%

Cépage(s): 100% Riesling

N° article: 1110125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Gutswein
Weingut Fritz Haag

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.