MÖVENPICK
VINS




# Riesling J trocken

VDP.Erste Lage, Brauneberg, Weingut Fritz Haag

Ein Geniestreich des 5-Trauben-Weinguts

**Description:**
Ein Star der aktuellen Kollektion des Weinguts, das der Gault-Millau mit der Höchstwertung von 5 Trauben ehrt – als einen von nur 11 Erzeugern in ganz Deutschland.
Der „J“ ist aus der Verschmelzung von Kabinett und Spätlese entstanden und ein durch und durch brillanter Riesling aus berühmter Lage, der Finesse, Eleganz und Tiefe traumhaft vereint.

**Profile aromatique:**
Jaune clair aux éclats tirant sur le vert.  Au nez, roche mouillée, fruits à noyau et notes minérales de schiste. En bouche, il est précis, élégant et frais, avec une profondeur et une force considérables, sur des arômes d'abricot, de mirabelle et de citron vert, l’élevage sur lie lui apporte des notes de levure, il est traversé par une jolie salinité. Présent et serré jusque dans la longue finale.

**Va bien avec:**
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:** | Brauneberg |
| **Fabrication:** | 6 Mois en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Teneur en alcool:** | 12.0% |
| **Raisins:** | 100% Riesling |
| **N° article:** | 1110425 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

## Riesling J trocken

VDP.Erste Lage
Brauneberg

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Allemagne |
| **Classifications:** | Score 18.5/20 |
| **Raisins:** | 100% Riesling |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Fabrication:** | 6 Mois en Cuve inox |
| **Teneur en alcool:** | 12.0% |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch