



Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr, Weingut Dr.Hermann

Kabi d'une élégance intemporelle issu du vignoble légendaire Sonnenuhr

Description:

Ce vignoble légendaire de la Moselle doit son nom à un grand cadran solaire situé au milieu des vignes, qui permet de lire l'heure. Ce Kabinett tire son caractère particulier de l'exposition et de la forte pente du terroir, car le versant orienté vers le sud présente une inclinaison pouvant atteindre 70 %. De plus, le sol d'altération schisteux du Dévonien, moyennement profond, contient une forte proportion de roches, ce qui lui permet non seulement d'avoir un bon équilibre hydrique, mais aussi de conférer à ce Riesling son caractère nettement minéral.

Profil aromatique:

Jaune clair et limpide. Au nez, il est déjà intense, raffiné et d'un belle minéralité salée. La bouche présente une certaine richesse, beaucoup fruité et de caractère, la magnifique acidité apporte du croquant jusque dans la finale stimulante aux délicates notes d'ardoise.

Va bien avec:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine:	Allemagne
Producteur:	Weingut Dr.Hermann
Fabrication:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	8.0%
Raisins:	100% Riesling
N° article:	1277225

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr
Weingut Dr.Hermann

Pays d'origine:	Allemagne
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Riesling
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	6 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	8.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.