



Riesling 1G trocken

VDP. Erste Lage, Ungstein Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Issu d'une fameuse parcelle du Palatinat

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune doré éclatant. Joli bouquet intense marqué par les fruits jaunes, avec des notes de terroir aux épices typiques de ce parchet de prestige du Palatinat. Bouche puissante, juteuse et nerveuse. Ce riesling plein de vivacité se caractérise par une magnifique complexité, un fruité et une longueur remarquables. D'une grande pureté jusque dans la longue finale aux délicats arômes de fruits à noyau et à pépins, ainsi que d'herbes sauvages hachées. La jolie acidité naturelle est parfaitement intégrée et n'envahit pas le palais.

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.

Servierempfehlung:

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
Produzent:	Ungstein Nussriegel
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Riesling
Artikelnummer:	0825020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungstein Nussriegel

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Riesling
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.