



Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Riesling palatin d'exception par une grande maison

Beschreibung:

Nussriegel est l'un des meilleurs terroirs du charmant village d'Ungstein et fait partie des parcelles premier cru du Palatinat. Son nom évoque les noyers qui poussaient jadis dans les vignes. Jan Eymael, du domaine familial Pfeffingen, a réussi à produire sur ces terres un Riesling remarquable. Il séduit par une minéralité fraîche et une acidité équilibrée, structurante et fruitée.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux et puissant. Joli bouquet d'une belle profondeur, dominé par les fruits jaunes, avec des notes de terroir épicées typiques. La bouche révèle toute l'élégance de ce grand vignoble, avec un fruité juteux, une belle intensité aromatique et énormément d'énergie. Ce riesling impressionne par sa complexité, son fruité et sa longueur. Il est pour nous à nouveau un des plus intéressants du millésime, avec sa magnifique pureté, ses subtiles notes de fruits à noyau et à pépins, ses nuances de roche liquide et d'herbes sauvages. La belle acidité naturelle est parfaitement intégrée et toute en réserve. Longue finale d'une grande persistance.

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:	Ungsteiner Nussriegel
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Riesling
Artikelnummer:	0825022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling 1G trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18.5/20, Wein-Plus.de 90/100
Cépage(s):	Riesling
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
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.