



2018 Riesling Alte Reben

Saar, Weingut Markus Molitor

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Le nez révèle déjà une abondance de fruits et de fines herbes. Onctueux et incroyablement fluide en bouche, avec une note d'ardoise pénétrante, d'une longueur et d'une complexité fantastiques. Un Riesling extrêmement attrayant et vif qui provient des meilleurs parcelles de la Sarre, tout comme le Ockfener Bockstein. Finale riche, longue et intense.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Région: | Moselle |
| Sous-région: | Sarre |
| Producteur: | Molitor |
| Notation(s): | Parker 92+/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 9 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 100% Riesling |
| Référence: | 1129218 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Alte Reben

Saar

Weingut Markus Molitor

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| Origine: | Allemagne |
| Notation(s): | Parker 92+/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Riesling |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 9 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |