2019 Riesling trocken

Mosel, Weingut Fritz Haag

Note de dégustation:
Jaune délicat. Des notes minérales d'ardoise complètent le bouquet dominé par les agrumes et les fruits jaunes. Bouche juteuse, au fruité gourmand d'abricots mûrs, de pêche, de mangue et de citron vert. Comme toujours relation idéale entre fraîcheur, complexité, persistance et vivacité. Un modèle de Gutsriesling d'un des meilleurs domaines, qui concoure chaque année à l'élection du „Besten Gutsriesling Deutschlands" (meilleurs Gutsriesling d'Allemagne) A ne manquer sous aucun prétexte. !

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
Producteur:	Fritz Haag
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	1110119

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling trocken

Mosel
Weingut Fritz Haag

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch