



2020 Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag

Une référence pour le Riesling de la Moselle

Description:

Ce grand cru du Brauneberger Juffer est emblématique des Rieslings d'Oliver Haag. Les raisins cueillis à la main, dorés et parfaitement mûrs, sont pressurés avec précaution avant de fermenter spontanément en foudres et en réservoirs d'acier inoxydable. Un Riesling Juffer sec classique - élané, rectiligne, avec un fruité enjoué, des arômes végétaux et des notes minérales salines.

Note de dégustation:

Jaune clair et vif. Bouquet de fruits tropicaux et d'herbes sauvages, sur de délicates notes de levure et d'épices typiques du schiste mosellan. En bouche, il est concentré, clair et précis, frais, minéral et salé. L'aération apporte toujours plus de richesse et de fondant, avec des arômes intenses d'agrumes de mangue et d'abricot. Intense, persistant et incroyablement vif jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Producteur:	Fritz Haag
Notation(s):	Parker 95/100, James Suckling 95/100
Elevage:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	1077020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Brauneberger Juffer
Weingut Fritz Haag

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Parker 95/100, James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés