



2021 Riesling trocken

Mosel, Weingut Fritz Haag

Note de dégustation:

Délicat jaune clair avec des reflets tirant sur le vert. Bouquet minéral et schisteux avec des fruits jaunes et des notes d'agrumes. Bouche précise et concentrée, à la fois fondante et ample avec un fruit attrayant rappelant le citron vert, l'abricot, la pêche et la mangue. Présente habilement une excellente tension entre vivacité et fraîcheur, avec en contrepartie de la profondeur et de la persistance.

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):	Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	1110121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling trocken

Mosel

Weingut Fritz Haag

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés