



2022 Riesling trocken

VDP.Erste Lage, Ungsteiner Nussriegel, Weingut Pfeffingen

Riesling palatin d'exception par une grande maison

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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:	Palatinat
Producteur:	Pfeffingen
Notation(s):	Score 18.5/20, Wein-Plus.de 90/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Riesling
Référence:	0825022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Erste Lage
Ungsteiner Nussriegel
Weingut Pfeffingen

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Wein-Plus.de 90/100
Cépage(s):	Riesling
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés