



2023 Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossböckelheimer Felsenberg, Gut Hermannsberg

Un Riesling de grande classe produit par un grand vigneron allemand

Description:

Le Felsenberg est le versant d'éboulis des roches sus-jacentes. Niché dans la vallée entre la rivière et la paroi rocheuse, l'emplacement extrême à flanc de colline avec une orientation optimale vers le sud offre des conditions idéales pour le Riesling.

Note de dégustation:

Jaune puissant. Le bouquet est marqué par des notes de pamplemousse, de fruits à noyau, de fumée, de romarin, de basilic thaï, d'herbes des champs printanières, de citron vert et d'orange. Ample et exceptionnellement concentré en bouche, il reste souple et d'une fraîcheur raffinée. Il révèle de délicats composés phénoliques, des tannins mûrs et présents ainsi que des arômes herbacés et minéraux des sols volcaniques dont il est issu. Déjà d'une grande classe, il promet une potentiel de garde phénoménal. Finale longue et persistante.

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:	Nahe
Producteur:	Gut Hermannsberg
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0895223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossböckelheimer Felsenberg
Gut Hermannsberg

Origine:	Allemagne
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés