



Riesling Villa Huesgen 0.0%

CHF 12.50 | 10 cl = CHF 1.67

Des arômes complexes et juteux de poires mûres, de pommes vertes et de fruits jaunes à noyau caractérisent ce vin rafraîchissant Riesling désalcoolisé. Très harmonieux avec une acidité vive et croquante et une belle minéralité.

Producteur	Villa Huesgen
Type d'article	Sans alcool
Pays	Allemagne
Région	Moselle
Format	75 cl
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	2 années
Cépages	Riesling
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	321988
Accord mets et vins	salades, Cuisine indienne, Risotto, Volaille, Plats légers, Apéritif



Vinification

Pressage doux et macération pendant 24 heures. Ce vin est désalcoolisé par la méthode de distillation sous vide afin de se rapprocher au mieux du goût de l'original.

Terroir

La Moselle fait partie des zones climatiques les plus chaudes d'Allemagne. La capacité du fleuve et du sol à absorber la chaleur et à réfléchir la lumière du soleil minimise les variations de température et maximise la photosynthèse, ce qui rend possible la culture de la vigne dans cette région par ailleurs très fraîche. Ce vin a été élaboré à partir de raisins bien mûrs provenant des vignobles situés autour de la ville de Bernkastel.

Histoire

Les vins monocépages typiques de la Villa Huesgen viennent des plus beaux coteaux abrupts de la Moselle.

