



Riesling By the Glass 2024

Un riesling moderne et simple qui se déguste en toute occasion. Le nez dévoile un fruit frais et délicat, qui évoque l'abricot et la pêche, ainsi qu'une minéralité discrète. Juteux en bouche, le vin offre une fine acidité fruitée, une densité moyenne et de la longueur. Une teneur en alcool agréablement réduite. Du citron confit en finale.

Producteur	Villa Huesgen
Type d'article	Vin blanc
Pays	Allemagne
Région	Moselle
Appellation	QbA
Millésime	2024
Format	150 cl
Température de consommation	7° - 9°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Riesling
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321826
Accord mets et vins	Pâtes, Fruits de mer, Volaille, Plats asiatiques, Plats légers, Apéritif



Vinification

Elevage en cuve en inox.

Terroir

La région autour de la Moselle est la plus vieille région viticole d'Allemagne. Grâce à son climat tempéré, elle offre des conditions de culture optimales, en particulier pour le riesling. La Moselle moyenne et ses pentes raides permettent à ce cépage de mûrir lentement, générant ainsi d'excellents résultats.

Histoire

Les vins monocépages typiques de la Villa Huesgen viennent des plus beaux coteaux abrupts de la Moselle. La transformation ultra-délicate des raisins et la fermentation contrôlée en cave permettent aux vins de développer des arômes fruités attrayants.

