



Riesling 2024

Le riesling de Léon Beyer embaume les fleurs de printemps blanches, comme l'acacia et le chèvrefeuille, mais aussi les fruits tels que la pêche blanche, le pamplemousse et le citron vert, qui viennent compléter le nez et le palais. Le terroir se reflète dans sa merveilleuse minéralité, véritable signature des grands rieslings. L'ensemble est soutenu par une belle acidité, faisant du riesling l'un des plus admirables vins blancs au monde.

Producteur	Léon Beyer
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Alsace
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Riesling
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322960
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer, Poisson, Sushis



Vinification

Vinification traditionnelle. Elevé en grands fûts de chêne.

Terroir

Argile calcaire

Histoire

Des vins blancs secs sans sucres résiduels: telle est la marque de fabrique de Léon Beyer.

