



2023 Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag

Une référence pour le Riesling de la Moselle

Description:

Ce grand cru du Brauneberger Juffer est emblématique des Rieslings d'Oliver Haag. Les raisins cueillis à la main, dorés et parfaitement mûrs, sont pressurés avec précaution avant de fermenter spontanément en foudres et en réservoirs d'acier inoxydable. Un Riesling Juffer sec classique - élancé, rectiligne, avec un fruité enjoué, des arômes végétaux et des notes minérales salines.

Note de dégustation:

Jaune moyen, étincelant. Au nez, il présente déjà une netteté et une précision typiques, avec d'agréables nuances fruitées de pomme et de poire, ainsi que des touches de fines herbes et de schiste humide. En bouche, il est présent, complexe, salé, minéral et d'une grande finesse. Bien qu'élancé, il présente une densité exceptionnelle et un bel équilibre entre concentration, fraîcheur, acidité et pure élégance. Délicats arômes de pêche de vigne, de poire et notes florales. Mordant jusque dans la longue finale.

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:	Moselle
Producteur:	Fritz Haag
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	1077023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Brauneberger Juffer
Weingut Fritz Haag

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés