



aagne,  
weingut

## Rheinriesling

**Robe**  
Blanc

**Cépage**  
100% riesling / riesling rhéna

**Provenance**  
AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)  
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

**Mode de culture**  
Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle

**Élevage**  
Cuve en acier inox, fermentation à température contrôlée, sans FML (pas de contrôle d'acidité), élevage sur lies, puis filtration, remplissage après 5-7 mois d'élevage

**Conseils de dégustation**  
Cuisine d'été, poisson, volaille, asperges, plats asiatiques, etc.

**Température idéale**  
8° à 10° C

**Délai de garde**  
Jusqu'à 5 ans

**Teneur en alcool**  
13 vol. %

**Bouteilles disponibles**  
75 cl

**Bouchage**  
Liège

**Caractère**  
Au nez, ce riesling rhéna est marqué par des arômes de pomme, limette et abricot. Son acidité persistante est très marquée au palais, soulignant la fraîcheur et la vivacité de ce cru. Avec sa douceur en bouche et sa finale racée et minérale, voici un vin équilibré et dynamisant.