



Rheinriesling

Robe

Blanc

Cépage

100% riesling / riesling rhénan

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 rhénan 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.