



Riesling Blauschiefer 2021

CHF 21.90 | 10 cl = CHF 2.92

Le riesling Schiefer présente un nez élégamment fruité aux arômes de mirabelle, d'abricot et de zeste de citron. En bouche, il séduit par son acidité rafraîchissante, son fruit noble, sa minéralité modérée et ses jolis arômes d'agrumes en arrière-plan. Le vin possède une longueur moyenne avec une finale discrète. Un excellent compagnon pour vos plats: minéral et sec.

Producteur	Villa Huesgen
Type d'article	Vin blanc
Pays	Allemagne
Région	Moselle
Appellation	QbA
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	11.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Riesling
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	413361
Accord mets et vins	Poisson, Veau, Risotto, Plats asiatiques, Plats légers



Vinification

Le domaine n'utilise pas d'herbicides. La taille en Guyot est employée pour cultiver les vignes vieilles de 20 à 30 ans. La fermentation se fait spontanément en cuve en acier avec une macération longue.

Terroir

Le cru «Trabener Würzgarten» se trouve juste à côté de la ville fusionnée de Traben-Trarbach. Les pentes raides de la Moselle orientées au sud-ouest profitent d'un sol meuble de schiste gris, en partie déjà fortement érodé.

Histoire





La Villa Huesgen a vu le jour en 1735 comme domaine et maison de négoce. Aujourd'hui, elle est dirigée par Adolph Huesgen VIII. Pour lui, la passion du vin est à la fois évidente et innée. En 2005, Adolph Huesgen VIII a ainsi remanié l'entreprise familiale avec beaucoup d'idéalisme et de créativité novatrice. Le domaine et ses vins portent sa signature d'une élégante nonchalance. Fidèles à la devise «Made by happy people» («Produit par des gens heureux»), la famille et son équipe prennent plaisir à élaborer leurs vins.

