



Riesling Auslese 2023

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 5.90

La Villa Huesgen Riesling Auslese se distingue par sa robe jaune brillante aux reflets dorés. Le nez est propre avec des notes de fruits jaunes à noyau comme l'abricot mûr, le miel et un soupçon de pierre à fusil. En bouche, une douceur exubérante de fruits exotiques combinée à une acidité croquante. Bien structuré, avec une longueur raisonnable et une finale minérale.

Producteur	Villa Huesgen
Type d'article	Vin doux
Pays	Allemagne
Région	Moselle
Appellation	QmP
Millésime	2023
Format	50 cl
Alcool	7.5 %
Température de consommation	8° - 11°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Riesling
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	412423
Accord mets et vins	Desserts, Fromage, Fromage persillé

Vinification

Le vin est fermenté à froid avec une durée de macération longue. Il est ensuite élevé en cuve en acier.

Terroir

Les vignes âgées en moyenne de 30 à 50 ans sont cultivées dans des sols schisteux riches en quartzite et en fer, donnant ainsi naissance à des rieslings puissants et expressifs.

Histoire





L'entreprise familiale de tradition, fondée en 1735, est aujourd'hui dirigée par Adolph Huesgen VIII. La passion du vin coule dans ses veines. Elle s'accompagne d'une envie de créer des vins exceptionnels en collaboration avec son équipe. Adolph Huesgen VIII a ainsi remanié le domaine familial de 7 hectares avec beaucoup d'idéalisme et d'inventivité, et l'a rebaptisé VILLA HUESGEN en 2005. L'entreprise et les vins portent sa signature élégante et décontractée. Fidèles à la devise «Made by happy people» («Produit par des gens heureux»), la famille et l'équipe vivent leur amour des vins tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

