



Riesling Blauschiefer 2023

Le Blauschiefer Riesling se présente dans le verre d'un jaune lumineux avec des reflets dorés. Au nez, nous percevons des fruits jaunes à noyau (mirabelle), du coing et des herbes (menthe) ainsi qu'un peu de fumée. En bouche, il est juteux avec des fruits jaunes et une acidité stimulante. Une prise ferme avec une bonne finale et des notes salées et minérales. Un excellent compagnon de repas.

Producteur	Villa Huesgen
Type d'article	Vin blanc
Pays	Allemagne
Région	Moselle
Appellation	QbA
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Riesling
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	413363
Accord mets et vins	Poisson, Veau, Risotto, Plats asiatiques, Plats légers



Vinification

On renonce aux herbicides. Les vignes âgées de 20 à 30 ans sont cultivées en espalier. La fermentation est spontanée en cuve d'acier et en fût de bois de 3600l avec une longue macération.

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.

