



Riesling Auslese Steffensberg 2015

Le riesling de la Villa Huesgen séduit par sa robe jaune pâle aux reflets verts. Franc au nez, il dégage des arômes d'abricot mûr, de miel et une pointe de fraîcheur mentholée. En bouche, il présente une note discrète d'herbes aromatiques et de noix. Ce compagnon élégant et exclusif ira notamment à merveille avec les desserts.

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Producteur | Villa Huesgen |
| Type d'article | Vin doux |
| Pays | Allemagne |
| Région | Moselle |
| Millésime | 2015 |
| Format | 38 cl |
| Alcool | 7.5 % |
| Température de consommation | 8° - 11° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Riesling |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 412425 |
| Accord mets et vins | Desserts, 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.

