



Riesling Blauschiefer 2023

CHF 21.90 | 10 cl = CHF 2.92

Il Riesling Blauschiefer ha un colore giallo brillante con riflessi dorati nel bicchiere. Il naso è caratterizzato da frutta a nocciolo gialla (prugna mirabelle), mela cotogna ed erbe aromatiche (menta), oltre a una nota di fumo. Al palato è succoso, con frutta gialla e acidità vivace. Tenuta salda con un buon finale e note salate e minerali. Ottimo per accompagnare il cibo.

Produttore Villa Huesgen
Categoria Vino bianco
Paese Germania
Regione Mosella
Classificazione QbA
Annata 2023
Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 12.5 % Temperatura di 8° - 10°

degustazione

Invecchiamento fino a 2028 Vitigni Riesling

Informazioni sulle

allergie

Ulteriori Vegan

informazioni

Numero articolo 413363

Adatto a Pesce, Carne di vitello, Risotto, Piatti

Contiene solfiti

asiatici, Piatti leggeri

Vinificazione

Non vengono utilizzati diserbanti. Le viti di 20-30 anni sono allevate su graticci. La fermentazione avviene spontaneamente in vasche d'acciaio e in botti di legno da 3600 litri con lunga macerazione.

Terroir









Il singolo vigneto «Trabener Würzgarten» è situato nelle immediate vicinanze della città gemellata di Traben-Trarbach. Su questo ripido pendio della Mosella esposto a sudovest sorge un terreno di scisto grigio poco compatto e in parte già molto degradato.

Storia

Fondata nel 1735, la tenuta vinicola e casa commerciale Villa Huesgen è oggi gestita da Adolph Huesgen VIII con la sua spontanea e innata passione per il vino. Con grande idealismo e spirito d'innovazione, Adolph Huesgen VIII ha rimodellato l'azienda di famiglia nel 2005. La cantina e i suoi vini portano la sua firma elegante e disinvolta. Fedeli al motto «Made by happy people», la famiglia e il team vivono la gioia dei loro vini dentro e fuori.

