



Riesling Auslese 2018

Villa Huesgen Riesling Auslese colpisce per il suo colore giallo chiaro con riflessi verdi. Al naso è pulito con note di albicocca matura, miele e freschi sentori di menta. Al palato emerge l'aromaticità delle erbe speziate e della nocciola. Un accompagnamento elegante ed esclusivo, soprattutto se servito come vino da dessert.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Villa Huesgen |
| Categoria | Vino dolce |
| Paese | Germania |
| Regione | Mosella |
| Classificazione | QmP |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 50 cl |
| Gradazione alcolica | 8.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 11° |
| Invecchiamento | fino a 2038 |
| Vitigni | Riesling |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 412428 |
| Adatto a | Dessert, Formaggi erborinati |
| Valutazioni | Robert Parker 93/100 Falstaff 93/100 Decanter 91/100 |



Vinificazione

Il vino viene fermentato a freddo con un periodo di macerazione più lungo e poi invecchiato in botti di acciaio.

Terroir

Le viti, che hanno in media dai 30 ai 50 anni, si trovano su terreni di ardesia ricchi di quarzite e ferro, che danno vita a Riesling potenti e molto espressivi.

Storia





La tradizionale azienda a conduzione familiare, fondata nel 1735, è ora gestita da Adolph Huesgen VIII. La passione per il vino scorre nelle sue vene, così come il suo desiderio di produrre qualcosa di unico insieme al suo team. Con grande idealismo e spirito d'innovazione, Adolph Huesgen VIII ha rimodellato quello che oggi è il vigneto di famiglia di 7 ettari, che dal 2005 opera sotto il nome di VILLA HUESGEN. L'azienda e i vini sono caratterizzati dalla sua firma disinvolta ed elegante. Fedeli al motto «Made by happy people», la famiglia e il team vivono la gioia dei loro vini dentro e fuori.

