



Riesling Blauschiefer 2023

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 bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Riesling
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	413363
Adatto a	Pesce, Carne di vitello, Risotto, Piatti 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 sud-ovest 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.

