

Riesling 2021

CARACTÉRISTIQUES			
<i>Agrumes/ Zitrusfrucht</i>	<i>Croquant/ knackig</i>	<i>Melon</i>	<i>Salin/sauzige Abgang</i>
			
METS ET VIN			
<i>Cannellonis aux épinards/ Spinat- Cannelloni</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Escalope viennoise/ Wienerschnitzu</i>	<i>Vol-au-vent/ Chügelipastelli</i>
			

Pour la première fois depuis que nous avons planté notre vigne de Riesling, nous avons été récompensé par une récolte généreuse... Sur le millésime 2021, c'est dire ! Une récolte également très qualitative, magnifiée par un élevage partiel en amphore en terre cuite.

Aux subtiles parfums d'agrumes et de melon s'allie une touche florale. Tout en s'exprimant sur une trame vive au palais, ce vin présente une magnifique harmonie avec une finale minérale et saline.

Moment idéal de dégustation: A partir de 2023

Température de service: 12°C

Riesling 2021

CARACTÉRISTIQUES			
<i>Agrumes/ Zitrusfrucht</i>	<i>Croquant/ knackig</i>	<i>Melon</i>	<i>Salin/sauzige Abgang</i>
			
METS ET VIN			
<i>Cannellonis aux épinards/ Spinat- Cannelloni</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Escalope viennoise/ Wienerschnitzu</i>	<i>Vol-au-vent/ Chügelipastelli</i>
			

Zum ersten Mal seit wir unseren Riesling gepflanzt haben, wurden wir mit einer grosszügigen Ernte belohnt... Beim kleinen Jahrgang 2021, das will was heissen! Es war aber auch qualitativ eine sehr schöne Ernte, die durch einen teilweisen Ausbau in Tonamphoren veredelt wurde.

Zu den subtilen Aromen von Zitrusfrüchten und Melone gesellt sich ein floraler Hauch. Am Gaumen ist der Wein lebhaft und harmonisch, mit einem mineralischen und salzigen Abgang.

Optimaler Degustationszeitpunkt: ab 2023

Trinktemperatur: 12°C