



Riesling Auslese 2018

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 5.90

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
Appellation	QmP
Millésime	2018
Format	50 cl
Alcool	8.0000 %
Température de consommation	8° - 11°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Riesling
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	412428
Accord mets et vins	Desserts, Fromage persillé
Avis	Robert Parker 93/100 Falstaff 93/100 Decanter 91/100



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.

