


















MOSELLAND

20,80\$

* Prix de détail suggéré

Avantgarde Riesling Trocken 2022

	Code produit	865626
	Prix licencié	19.31\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Allemagne
	Désignation réglementée	Q.b.A.
	Région	Mosel
	Appellation	Moselle
	Qualité	Trocken
	Cépage(s)	Riesling 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	8.8
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chez Moselland, la qualité commence dans le vignoble. Nos viticulteurs sont experts dans la gestion du vignoble, de la plantation à la récolte. Ils produisent ainsi des raisins de la plus haute qualité qui sont livrés à nos stations de pressurage et de collecte juste à côté des vignobles. C'est là que notre personnel hautement qualifié prend en charge le processus de vinification en utilisant les équipements les plus modernes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cet élégant Riesling possède un nez aromatique qui révèle des notes de citron vert vif. Il est riche en texture et sec avec une bouche pleine et un parfait équilibre entre fruité et croquant.

Accords mets et vin:

Il se marie bien avec les plats de poulet et les mets asiatiques mais peut aussi être dégusté seul comme un vin d'été ou un apéritif facile à boire.

NOTES SUR LE PRODUIT

Produit dans la pittoresque région de Mosel, le riesling Avantgarde en met plein la bouche et plein les yeux grâce à sa bouteille originale! Le Riesling est au centre de nos efforts de vente. Cela signifie que nous sommes l'un des plus importants distributeurs de Riesling dans le monde. »

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin est élaboré à partir de raisins Riesling sélectionnés, cultivés dans la vallée de la Moselle.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

Fermentation et entreposage en cuves en acier inox. Mis en bouteille par méthode de stérilisation à froid.

