

BESTHEIM

23,98\$

* Prix de détail suggéré



Riesling des Chasseurs de Lune 2019

\$	Frais de service	3,53\$
	Code produit	14888514
\$	Prix licencié	20.45\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Alsace
🏷️	Appellation	Alsace
🍇	Cépage(s)	Riesling 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec



INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est en 1765, à Westhalten, petit village du Haut-Rhin blotti au cœur de la Vallée Noble, que naît la Maison Heim. Toujours portés par l'amour du métier et du terroir, les successeurs d'Alfred Heim se sont mis en quête de nouvelles terres et se sont installés sur les coteaux de Bannwihr. Heim est ainsi devenu Bestheim, associant au nom d'origine la contraction des noms des villages où l'entreprise vinifie et élève ses différentes cuvées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur or pâle, reflets dorés. Nez très expressif, sur des notes d'agrumes (citron, zestes d'orange). Attaque franche et nette sur des arômes primaires de fleurs blanches et d'agrumes comme le citron. Un bel équilibre et une belle longueur agrémentent ce vin.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Riesling fait partie des quatre cépages nobles alsaciens aux côtés du Pinot Gris, du Gewurztraminer et du Muscat. Issu d'une sélection de nos meilleurs coteaux, la richesse et la puissance de nos terroirs argilo-calcaires nous donne ce vin à la fois vif, racé et ample.

Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies de plus de 6 mois sans fermentation malolactique, afin de préserver la fraîcheur et les arômes variétaux du cépage.