

MOSELLAND

Von Grossen Lagen Trocken Riesling Mosel 2018

22,85\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|---|
| Code produit | 14213904 |
| Prix licencié | 19.84\$ |
| 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 % |
| Couleur | Blanc |
| Sucre | Demi-sec |
| Taux de sucre | 5 |
| Fermeture | Métal vissé |
| À boire | À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime. |

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

Arômes d'agrumes, de pamplemousse et de pomme avec une touche minérale. Zesté et bien équilibré, avec une vivacité sans faille, ce Le vin a une structure élégante et une belle longueur gourmande.

A déguster avec du poisson blanc, des fruits de mer et des plats légers.
Servir bien frais.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été inspectés visuellement pour vérifier leur parfaite santé avant d'être pressés. Après un pressurage doux, les moûts ont spontanément fermenté dans de petites cuves en acier inoxydable à température contrôlée, sans utilisation de levures de culture, jusqu'à la mi-avril 2019. Après une période de 3 mois, les lots individuels ont été filtrés et mélangés peu avant le pressage. L'embouteillage a eu lieu le 1er juillet 2019 et suivi d'un autre 2 mois en boute...

