



MARKUS MOLITOR

Alte Reben Mosel 2016

Mosel Riesling – VIN NATURE

Spécialité par lot

Région: Allemagne, Moselle

Cépages : 100% Riesling

Vinification : Les raisins ont été récoltés fin octobre. 100% raisins sains ont été foulés doucement et macérés pendant plusieurs heures sur les peaux aromatiques des raisins. Après macération, le jus a été fermenté dans de grands fûts de chêne uniquement par des levures naturelles. Un long stockage sur lies fines a suivi la fermentation qui a donné un beau vin fruité et bien équilibré.

Dégustation: Il s'ouvre progressivement pour révéler des notes de fruits mûrs, notamment la pêche jaune, l'abricot et la fraise. Une touche de fumée et d'épices se dégage à l'aération et ajoute de la profondeur au nez. Le vin est très fin et superbement concentré en bouche, où transparaissent les fleurs blanches et les herbes. Il laisse une sensation très longue et infusée de zeste en finale. Cette expression magnifiquement légère et complexe de Riesling sec n'a besoin que de quelques années de vieillissement en bouteille pour mélanger ses éléments et montrer tout son potentiel.

Code SAQ : 14887677

Prix : 37,00\$

Prix licencié : 32,18\$

Uvc : 12

