



MARKUS MOLITOR

Haus Klosterberg 2020

Mosel Riesling

Spécialité par lot

Région: Allemagne, Mosel

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: Ce vin est clair, pur et minéral avec un nez aromatique frais et bien équilibré. Palais minéral typique du riesling avec une texture soyeuse.

Code SAQ : 14887669

Prix : 23,95\$

Prix licencié : 20,83\$

Uvc : 6

