



Appellation :	Mosel PDO
Cépage :	100 % Riesling
Terroirs :	Sols schisteux
Région :	Moselle
Degré alcoolique :	10,5%vol
Elevage :	En foudres sur lies
Sucres résiduels :	23,7g/l
Acidité totale :	7,6g/l



Histoire :

« *Un grand vin commence dans l'imagination* » aime rappeler Enst Loosen. Quand l'homme reprend le domaine qui appartient à sa famille depuis plus de 200 ans, en 1988, peut-être pressent-il déjà qu'il sera celui qui lui donnera ses lettres de noblesse ?

Les générations précédentes géraient la vigne comme un loisir plus que comme un métier. Les vignes plantées francs de pied sur les coteaux pentus de la Moselle bénéficient d'une triple exposition offerte par le soleil qui rayonne plein sud, la réverbération de la rivière et les sols de schistes et de roche volcanique qui "encapsulent" la chaleur.

Description :

C'est un Riesling classique de Moselle, caractérisé par un nez parfumé avec un soupçon de miel et d'abricot. Une explosion de fruits accompagne une intense minéralité et une acidité croquante.

Le climat froid de la Moselle et les sols d'ardoise bleue contribuent à créer ce vin extrêmement convivial.

Ce Riesling incarne l'élégance et la finesse typique des meilleurs producteurs de la région.

Accords :

Fromages
Poissons

Service :

9 - 11 °C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

