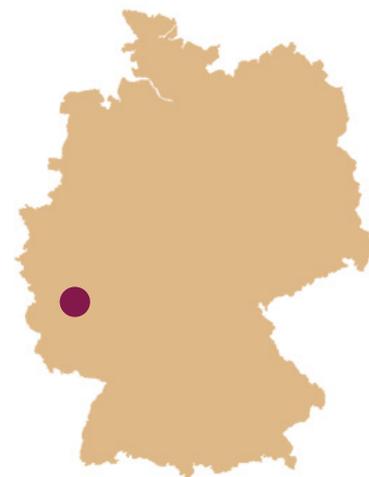




Appellation :	Mosel PDO
Cépage :	100 % Riesling
Terroirs :	Sols schisteux (ardoise rouge)
Région :	Moselle
Degré alcoolique :	8% vol
Elevage :	En foudre sur lies
Sucres résiduels :	86g/l
Acidité totale :	8,5g/l



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 11,6 hectares de 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 :

Le vignoble Erdener Treppchen est tellement raide qu'il y a longtemps, des marches en pierre ont été construites sur la colline pour permettre aux travailleurs d'atteindre les vignes. Ce vignoble a été classé « Premier vignoble » (« Erste Lage ») dans la classification prussienne de 1868 de la Moselle et a été classé « Grande première classe » dans l'Atlas du vin d'Allemagne par Hugh Johnson & Stuart Pigott (1995).

Le Erdener Treppchen Riesling Auslese a une robe jaune doré. Le nez est riche et concentré d'arômes d'amandes douces, de nougat et de caramel. En bouche, il est puissant et concentré. Un riesling à l'état pur !

Accords :

Fromages
Poissons, volailles

Service :

9 - 11°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

