



Appellation :	VDP Pfalz
Cépage :	100 % Riesling
Terroirs :	Sols calcaires et sableux
Région :	Pfalz
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Fûts de chêne traditionnels puis 11 mois sur lies
Sucres résiduels :	5g/l
Acidité totale :	4,1g/l



Histoire :

Ce domaine historique, longtemps géré par le légendaire Bernd Philippi, est, depuis 2011 entre les mains dévouées de Dominik Sona.

Lui et sa maîtresse de chai, Franziska Schmitt, travaillent intensément et respectent le style traditionnel de cette magnifique cave séculaire.

Tous les vins sont vinifiés en fermentation spontanée, c'est à dire fermentés avec leurs propres levures, et vieillissent entièrement dans de grands fûts neutres de 300 litres à 1200 litres.

Aucune chaptalisation ni aucun enzyme.

Le domaine s'en tient à l'ancienne pratique d'étiquetage qui consistait à apposer à la fois la désignation prädikat et trocken sur chaque vin.

Description :

Le Riesling Kabinett Trocken est un vin vif et aromatique, aux arômes de poires, de fruits de la passion et d'épices.

Ces derniers s'accompagnent d'un fond d'acidité profond et minéral.

Sa finale est très longue et subtile.

Accords :

Riz avec du poisson

Apéritif

Plats fumés

Service :

8 - 10 °C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

