



ALLEMAGNE PFALZ RIESLING  
AUSLESE 2018 (50 CL) " CONCRETUS "  
DOMAINE SIEGRIST CV

Pays : Allemagne  
Région : Pfalz  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% Riesling

Note de dégustation :

Superbe couleur cristalline de teinte jaune pâle à reflets verts.  
Nez intense et très séduisant. Il évoque les agrumes, le citron vert et le citron jaune, le tilleul ainsi que des notes minérales ; et ce dans un registre très pur et précis. La bouche est moelleuse et l'équilibre sucre-acidité est juste parfait ! Ses 10% d'alcool (seulement) et sa grande fraîcheur lui confèrent un style aérien et léger, chose si rare pour un vin moelleux. Finale longue et raffinée.

Température de service : Entre 7 et 8 °C  
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'heure du goûter avec une tartelette au citron ou un cheesecake au yuzu. Parfait avec un dessert telle une tarte fraise citron basilic ou un clafoutis à la rhubarbe.

Commentaires du sommelier :

Véritable vin référence. Une réussite majeure du domaine Siegrist dotée d'une précision aromatique exceptionnelle et d'un équilibre magistral ! Cette bouteille de vin moelleux vous séduira à coup sur ! Vinifié en Auslese (vendange tardive) avec un faible taux d'alcool, ce vin vibrant et tonique perpétue d'une incroyable manière la légende des grands riesling allemands. Emotions et plaisirs assurés !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

