



**\* LUXEMBOURG RIESLING 2022 "  
REMICH PRIMERBERG " GRAND  
PREMIER CRU DOMAINE MATHIS  
BASTIAN**

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

**Note de dégustation :**

Issu du lieu-dit Remich Primerberg, ce Riesling exprime d'intenses parfums d'agrumes, de pamplemousses roses et de pêches blanches, rehaussés de pointes minérales. En bouche, sa vivacité naturelle équilibre parfaitement sa pointe de douceur et son caractère fruité. Un vin fin, élégant et racé.

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



Apéritif, Saumon Gravlax, poisson en sauce, fromage de chèvre (chaud) avec une pointe de miel d'accacia

**Commentaires du sommelier :**

Cépage tardif, le Riesling prend tout son temps pour mûrir sur les coteaux les mieux orientés de Remich. Il détaille son bouquet aromatique en nuances délicates. C'est un vin de grande race. Dans la plénitude de sa maturité, sa complexité avoue un côté floral délicatement fruité et une touche minérale élégante.



Puissance



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

