



ALLEMAGNE PFALZ RIESLING " AM
MAULBEERBAUM " 2015 SPÄTLESE "
CONCRETUS " DOMAINE SIEGRIST CV

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

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Ses caractéristiques olfactives évoquent les fruits frais tels que les agrumes, la pomme verte et l'ananas. Quelques notes florales et minérales complètent le panel d'arômes typiques de ce grand cépage blanc. La bouche est fraîche et tendue avec un léger caractère moelleux. Son juste équilibre et sa vivacité le rendent très rafraichissant. Finale légère sur les agrumes et la minéralité.

Température de service : Entre 7 et 8 °C
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, saumon gravlax, Noix de Saint Jacques au gingembre et curry vert.
Desserts aux fruits frais (carpaccio d'ananas et sorbet aux fruits de la passion).

Commentaires du sommelier :

Une gourmandise fraîche et fruitée, c'est ce que réserve cette belle bouteille de Riesling Spätlese allemande, véritable spécialité du pays. Ce vin légèrement moelleux, très frais et au fruité intense, est idéal à l'heure du goûter, de l'apéritif ou du dessert. Certains accords audacieux avec une entrée de poissons ou crustacés peuvent offrir de grand mariage tout en contraste et harmonie. A découvrir ou redécouvrir pour débutant et passionné.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

