ALLEMAGNE PFALZ RIESLING GG TROCKEN " LEINSWEILER SONNENBERG " 2018 DOMAINE SIEGRIST

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



Note de dégustation :

Fabuleux vin blanc sec, minéral et prometteur. Il s'ouvre sur des arômes d'agrumes frais et confits ainsi que des touches florales tel l'oranger. La minéralité s'exprime ensuite crescendo et offre une profondeur et une complexité inouie. Le palais suit une trame vive dès la mise en bouche jusqu'en finale. Le milieu de bouche possède de l'étoffe et de la concentration. L'équilibre atteint des sommets de perfection, la palette aromatique pure et précise est ultra raffinée. La minéralité saline lui donne

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéalement poisson ou homard sauce vin blanc, ou sauce safran. Mais aussi une viande blanche, un coq au riesling.

Commentaires du sommelier :

Le domaine Siegrist est synonyme d'excellence dans la région Allemande du Palatinat. Sur le magnifique coteau du Sonnenberg, classé Grand Cru (GG) à Leinsweiler, le riesling trouve un terroir de prédilection. Le sol est du calcaire coquillier. Le coteau dont l'inclinaison est de 30% (!) est parfaitement orienté plein sud. Ce vin fabuleux est une ode à la minéralité, un hommage au travail authentique et précis de la famille Siegrist et une bouteille au potentiel de garde incroyable.

Puissance