



Pays Italie Région : Alto Adige

Sous région :

Cépage(s): 100% Kerner (Trollinger x Riesling)

Note de dégustation :

Belle couleur jaune citron brillante. Nez fin et élégant évoquant la minéralité, les fruits frais (agrumes, fruits blancs) ainsi qu'une touche florale. En bouche, c'est un vin sec mais possédant une aromatique bien fruitée rappelant notamment la mandarine, la pèche voir l'abricot. La combinaison de rondeur et de fruit intense en milieu de bouche contraste à merveille avec une finale vive et minérale. C'est un grand vin, doté d'un équilibre parfait et qui saura certainement vous surprendre et vous séduire.

Température de service : 8 0

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique:







Parfait avec un saumon gravlax, un cocktail de crevettes ou un poisson de rivière en sauce.

Commentaires du sommelier :

Au cœur des Dolomites, non loin de la frontière autrichienne, la région de l'Alto Adige (Südtirol en allemand) produit des vins originaux et de très grande qualité. Le vignoble de Puntscheit se situe plus précisément dans la vallée d'Isarco, sur les versants escarpés et ensoleillés de l'Eisacktal à environ 800 mètres d'altitude. Le cépage Kerner (croisement de Trollinger et de Riesling) trouve ici un terroir idéal et produit un vin distingué, fin, minéral et fruité. L'élevage uniquement en cuve inox préserve la pureté des arômes et sa fraicheur naturelle.



Puissance











