

Willy GISSELBRECHT

L'Oenothèque

# RIESLING GRAND CRU MUENCHBERG

Un Riesling de grande minéralité

VIGNOBLE: Willy Gisselbrecht

COMMUNE: Nothalten



SOL: Sédiments vieux de 250 millions d'années dont poudingues, tufs, cendre volcanique. Un terrain caillouteux et sableux offrant un excellent drainage et un réchauffement rapide

DEGUSTATION: 10° C



OEIL:

Le vin révèle une robe profonde, intense aux nuances dorées.

NEZ:

Un nez qui annonce une belle maturité avec des notes de citron confit et une subtile note de minéralité.

BOUCHE:

Vin élégant avec une belle matière, racé. Une belle fraîcheur en bouche avec des notes d'agrumes, un vin avec une finale minérale persistante.



ACCORDS METS / VINS:

- Poissons grillés, poissons nobles
- Fruits de mer et coquillages
- Poissons crus et marinés
- Volaille marinée, côte de veau poêlée aux champignons
- Plats orientaux



CONSEILS:

Servez- le à 10° C et laissez lui un peu de temps dans le verre pour que le vin dévoile toute sa personnalité. Peut se carafer. A boire dans les 5 ans à 10 ans.

