

DRINKS.

Weingut Künstler Riesling sec (Gutsriesling) QbA 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40843123
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Rheingau (Hesse)
Embouteilleur	Weingut Künstler, Geheimrat-Hummel-Platz 1A, 65239 Hochheim am Main, Germany
Marque	Künstler
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Une acidité accentuée avec du citron vert, de la pomme, de la poire, du litchi, de la groseille à maquereau, du miel, des notes minérales et un soupçon de paraffine.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Riesling
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



FAITHFUL	NOU
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, porc

Description

La cave Künstler est située à quelques centaines de mètres seulement de la périphérie de Mayence, et à proximité pratique de l'aéroport de Francfort. Fondée en 1965, la cave compte huit vignobles situés sur la rive nord du Main - juste avant qu'il ne se jette dans le Rhin. En outre, cinq autres sites, acquis en 2011 et 2014, sont cultivés dans les communes de Rüdesheim et d'Assmannshausen, à une demi-heure de route de la cave. Cela porte aujourd'hui la superficie totale des vignes à 50,5 hectares, qui sont principalement plantés de Riesling. Avec l'aide d'une vingtaine d'employés, la famille Künstler atteint une production annuelle de 350 000 bouteilles. Depuis que Gunter Künstler a repris la cave de son père en 1992, le domaine travaille selon des principes durables et sans herbicides. Le Gutsriesling sec est classé comme vin VDP.Gutswein - cela signifie que les raisins proviennent exclusivement des propres vignobles du domaine, de sorte que le vin peut donner une bonne impression du style du vigneron et servir de carte de visite en quelque sorte. Le Riesling a été affiné à 30% dans de grands fûts en bois et peut être conservé jusqu'à dix ans. Il accompagne à merveille les crevettes et d'autres fruits de mer, la volaille ou le porc.