

RIESLING

PFALZ – RIESLING

VIN BLANC FRAIS & MINÉRAL



PROFIL :

Derrière l'ours sur l'étiquette, se cachent les frères Christian et Oliver Zeter. L'aventure de ces passionnés commence officiellement en 2007 avec la mise en bouteille de leur première cuvée. Depuis la maison Zeter cultive plusieurs hectares de vignes plantées dans les plus belles zones du Palatinat. Fort de multiples expériences professionnelles aux quatre coins du monde et notamment en Afrique du Sud, Oliver Zeter a pris le parti en 2011 de faire du cépage Sauvignon blanc le fer de lance de sa production. En se voyant élu « meilleur Sauvignon blanc » d'Allemagne, Oliver Zeter s'est taillé ces dernières années une place importante dans le monde viticole.

Ce Riesling d'Oliver Zeter est à l'image du Riesling par excellence : fin, frais et minéral.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Riesling
- Climat : climat particulièrement doux (pendant certaines années le nombre d'heures de soleil grimpe à plus de 2000).
- Terroir : sol riche en débris fossiles et sables sur le village d'Hambach. Vignes âgées de 20 à 30 ans.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles. Fermentation en cuve inox à une température de 18 degrés, le processus est lent pour protéger la complexité aromatique du Riesling. Elevage sur lies fines afin d'accroître la rondeur en bouche et la complexité aromatique.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Une couleur jaune pâle aux reflets dorés. Un joli nez frais sur les notes minérales et les arômes d'agrumes. Une belle attaque franche avec une nervosité en milieu de bouche sur un fruit intense. Une finale longue sur des notes minérales.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : risotto aux coquillages, filets de truite, aiguillettes de poulet, turbot à la vapeur de gingembre...

6 BT



Poids : 1,21 kg
Dim : 310 x 70 ø mm



Dim : 265 x 350 x 180 mm

Orientation bt : →
Poids : 7,6 kg



EUR (80 x 120 cm)

10 couches x 9 cs = 90 cs
Poids : 704 kg / Hauteur : 1,7 m