



MARKUS MOLITOR

## Haus Klosterberg 2022

### Mosel Riesling

Spécialité par lot

**Région:** Allemagne, Mosel

**Cépages :** 100% Riesling

**Vinification :** Les raisins ont été récoltés fin octobre. 100% raisins sains ont été foulés doucement et macérés pendant plusieurs heures sur les peaux aromatiques des raisins. Après macération, le jus a été fermenté dans de grands fûts de chêne uniquement par des levures naturelles. Un long stockage sur lies fines a suivi la fermentation qui a donné un beau vin fruité et bien équilibré.

**Dégustation:** Ce vin est clair, pur et minéral avec un nez aromatique frais et bien équilibré. Palais minéral typique du riesling avec une texture soyeuse.

**Code SAQ :** 14887669

**Prix :** 25,80\$

**Prix licencié :** 22,44\$

**Uvc :** 6

