



ELSÄSSER WEINE VON „LES CHASSEURS DE LUNE“

Riesling „Chasseurs de Lune“

Frisch, rassig und vollmundig.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° bis 10°



Wache

2-5 Jahre



Tierhaltung

6 Monate auf der feinhefe

Identität

Der Riesling gehört neben dem Pinot Gris, dem Gewürztraminer und dem Muskateller zu den vier edlen Rebsorten des Elsass. Er stammt aus einer Auswahl unserer besten Lagen, und die Fülle und Kraft unserer lehm-kalkhaltigen Böden verleihen diesem Wein seine Lebendigkeit, seine Rasse und seine Fülle.

Weinbereitung

Alkoholische Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer Reifung auf der Hefe von mehr als 6 Monaten, ohne malolaktische Gärung, um die Frische und die Aromen der Rebsorte zu bewahren.

Verkostung

Auge

Blassgold, goldene Reflexe.

Nase

Sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Orangenschalen).

Gaumen

Klarer und prägnanter Auftakt mit primären Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten wie Zitrone. Eine schöne Ausgewogenheit und ein schöner Abgang runden diesen Wein ab.

