

**Producteur :** Emrich-Schönleber**Couleur :** Blanc**Appellation :** Nahe**Type de produit :** Vins**Pays :** Allemagne**Région viticole :** Nahe**Nom du propriétaire :** Franck Schönleber**Géologie du sol :** Ardoise et argile**Encépagement :** Riesling (100%)**Vinification :** En cuve inox**Élevage :** 6 mois**Aspect gustatif :** Sucre résiduel 6,3g/L // Acidité 8g/L

Accord vin et mets : Pour votre prochain «oyster party», avec un curry vert thaïlandais, des sushis, un fromage de chèvre...

Le domaine :

Ce fabuleux domaine a été créé par Werner Schonleber en 1960 et ne possédait que deux hectares au départ. Aujourd'hui le domaine comprend quatorze hectares avec une majorité de Riesling, dont les fameux vignobles Halenberd et Frühlingsplatzchen. Ils reposent sur des sols en ardoise et en quartz. Un travail de longue haleine et une fermentation spontanée à la fois en vieux fût de chêne et en cuves en inox contribuent à l'obtention d'un Riesling Nahe intense et vif, floral avec une minéralité intense. En provenance des sols qui ont beaucoup en commun avec le vignoble Halenberg, son nom est bien choisi. Intensément racé et profond et à la fois délicat et habile avec des notes florales zestées et juteuses. Plein d'élégance, c'est un très bon Kabinett avec un vrai style. La fraîcheur et la minéralité de ce vin lui donnent un potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Revue de presse :