



Producteur : Weingut Selbach-Oster

Couleur : Blanc

Appellation : Mosel

Type de produit : Vins

Pays : Allemagne

Région viticole : Mosel-Saar-Ruwer

Nom du propriétaire : Hannah & Sebastian Selbach

Encépagement : Riesling (100%)

Âge moyen des vignes : Plus de 60 ans.

Aspect visuel : Jaune pale

Aspect gustatif : Révèle toute la beauté et la complexité du riesling entre le fruit et l'ardoise. Équilibre remarquable.

Coche toute les cases du statut de Grand Cru.

Aspect olfactif : Nez de fruits jaunes, de prune et d'abricot. Aromatique, minéral avec des notes d'ardoise et de pierre à fusil.

Accord vin et mets : Accompagnera les plats à base de porc, de volaille et végétarien.

Conservation : 8 à 10 ans

Le domaine :

Selbach-Oster est une entreprise familiale qui est à la tête de la propriété depuis 1661. Ses vignobles de rieslings s'étendent sur sept kilomètres le long de la Moselle, partant de Zeltingen et remontant par Wehlen, Graach et Bernkastel. Chaque vignoble sur ces parcelles de terrain bordant le fleuve a un environnement et un micro-climat spécifique qui le rend unique. Chez Selbach-Oster, on tient au potentiel et au caractère typique de chaque terroir. Leur philosophie : travailler très fort à la vigne et dans les chais laisser le vin se travailler, se faire lui-même. Ils veulent de cette façon permettre au vin de réaliser son plein potentiel grâce à ses dispositions naturelles.