



**Producteur :** Weingut Selbach-Oster

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Zeltinger Himmelreich

**Pays :** Allemagne

**Région viticole :** Mosel-Saar-Ruwer

**Nom du propriétaire :** N/A

**Géologie du sol :** Ardoise friable, mélangés à de la matière organique.

**Encépagement :** Riesling (100%)

**Élevage :** En cuves et en foudres

**Aspect gustatif :** Juteux et ferme en bouche, avec une finale sèche et appétissante.

**Aspect olfactif :** Bouquet parfumé rappelant les pommes mûres, raisins, agrumes et un soupçon de minéralité fumée.

**Accord vin et mets :** Boire seul ou se marie bien avec le poisson, les fruits de mer et préparations savoureuses de volaille et de porc. Il est excellent avec les légumes grillés dans vos salades d'été avec une vinaigrette douce. Excellent avec les viandes fumées ou salées, les saucisses et les charcuteries. Servir entre 9 et 11°C.

**Conservation :** Boire dès maintenant et jusqu'à 12 ans suivant le millésime.

### Le domaine :

Selbach-Oster est une entreprise familiale qui est à la tête de la propriété depuis 1661. Les vignobles de riesling de Sellbach Oster s'étendent sur 7 km le long de la Moselle, partant de Zeltingen et remontant par Wehlem, 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.