

Producteur : Weingut Selbach-Oster

Couleur : Blanc

Appellation : Mosel

Type de produit : Vins

Pays : Allemagne

Région viticole : Mosel-Saar-Ruwer

Géologie du sol : Sol rocheux, d'ardoise riche en minéraux avec un peu de limon.

Encépagement : Riesling (100%)

Aspect gustatif : Vin sec et élégant. vif et frais avec un fruit "croquant" et une acidité rafraîchissante et bien équilibrée. Délicatement fruité avec une touche minérale, pas "sucré". Tout ce qui ravit la langue et les sens.

Accord vin et mets : Croustillant, sec et très élégant, avec une finition finale alléchante, ce vin est le vin parfait pour accompagner les poissons, les fruits de mer, les viandes fumées et les apéritifs de toutes sortes. Un vin frais, croquant et précis avec une grande longueur et structure. Beaucoup de saveur avec un faible "poids" d'alcool rafraîchissant. Servir entre 9 et 11°C.

Conservation : Boire maintenant ou jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

Revue de presse :

Terry Theise, The World of Fine Wine, Jan 2022

I don't (yet) know what went into this but it tastes like Himmelreich in stainless steel. The fragrance is delightfully available and offers an un-affected welcome of green apple, conifer and jasmine. It's a demure sort of being, with 11.5% alc, which makes the mineral assertiveness on the mid palate a bit of a (happy) shock. The finish runs a little phenolic but that's okay, because we'll all be glugging it, not preening over it with our discriminating palates.

Obviously I don't know every Mosel grower, but among the ones I do know, no one has a deeper understanding of the parameters that go into making successful and delicious dry Mosel Riesling than Johannes Selbach. This sparrowy being has more charm and balance and minerality than many wines of far greater pretension (and cost)...and well yeah, you know me, I get verklempt over cheap wine that over-delivers.

<https://worldoffinewine.com/tasting-notes/selbach-oster-riesling-return-to-eden>
