



Producteur : Weingut Selbach-Oster

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 58.00 \$

Appellation : Mosel

Type de produit : Vins

Pays : Allemagne

Région viticole : Mosel-Saar-Ruwer

Nom du propriétaire : Johannes, Barbara and Sebastian Selbach

Géologie du sol : Ardoise bleue du Dévonien

Encépagement : Riesling (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, fermentation sur levures sauvages dans de vieux Fuder de Moselle

Aspect visuel : Robe jaune or

Aspect gustatif : Un vin avec beaucoup de tension, de profondeur grand potentiel

Aspect olfactif : Soupçon d'herbes, minéral et ardoise

Accord vin et mets : Volaille, poisson grillé ou plat végétarien

Conservation : 12 à 25 ans

Revue de presse :

James Suckling, [jamessuckling.com](https://www.jamessuckling.com), Nov 2023

Très frais et encore assez fermé, il présente une minéralité pierreuse intense et des notes de cassis prononcées. Très concentré voir légèrement austère, ce riesling sec présente une formidable structure. Il lui faudra vraiment quelques années pour s'ouvrir, un très grand potentiel.