



**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.