

**Producteur :** Weingut Selbach-Oster**Couleur :** Blanc**Unité :** 6**Format :** 750ml**Prix :** 66.25 \$**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**Âge moyen des vignes :** Plus de 60 ans**Vinification :** Vendanges manuelles, fermentation sur levures sauvages dans de vieux Fuder de Moselle**Accord vin et mets :** Accompagnera les plats à base de porc, de volaille et végétarien.**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.