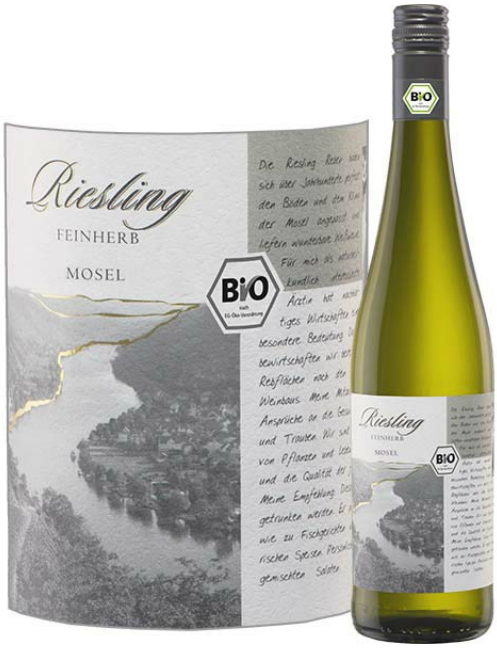
Riesling Bio QBA Feinherb , Weingut Dr. Renate Willkomm



Ce vin biologique provenant des vignobles le long de la Moselle allemande est apprécié pour l'aspect écologique, mais surtout pour la bonne qualité qui est réalisée avec le noble cépage localement le plus important : le riesling. Seuls les raisins parfaitement mûrs sont sélectionnés dans les meilleurs vignobles. Raison pour laquelle on nomme ce vin dans la région « le visage du vin biologique ».

Origine: Nous sommes sur les coteaux escarpés de la Moselle, une région viticole allemande célèbre pour ses sols de schiste et d'ardoise. Ces sols, combinés à l'exposition sud des vignobles, permettent une maturation optimale des raisins. Le climat de la Moselle est tempéré, avec des influences continentales, caractérisé par des étés chauds et des automnes doux et prolongés. La proximité de la rivière Moselle joue un rôle crucial en réfléchissant la lumière du soleil sur les vignobles, favorisant ainsi une maturation lente et uniforme des raisins.

Vinification: On commence par une récolte manuelle des raisins, suivie d'un pressurage doux pour préserver les arômes délicats. Le moût est ensuite clarifié par débourbage avant de subir une fermentation à basse température en cuves inoxydables. Pour obtenir un vin Feinherb, la fermentation est arrêtée pour conserver un taux de sucre résiduel entre 9 et 35 grammes par litre, offrant un équilibre entre douceur et acidité. Le vin est finalement élevé sur lies pour enrichir sa complexité avant d'être mis en bouteille.

Dégustation: Le vin est fruité avec des fruits à chair blanche et floraux sur un fond minéral. La bouche est parfaitement équilibrée, les quelques résidus de sucres naturelles assurent la suavité.

Association mets: Un excellent choix avec des salades, des plats végétariens et préparations avec de la viande blanche et du poisson.

- Gambas « à la plancha »
- Choucroute
- Filet de merlan pané
- ...