

Riesling, Clos des Rochers, Grevenmacher Fels, Moselle Luxembourgeoise, Grand Premier Cru



Het domein van de familie Clasen dateert uit de 19e eeuw. De 22 hectare wijngaarden, gelegen op de mooiste hellingen van Grevenmacher, produceren wijnen van herkenbare kwaliteit, zuiverheid en karakter. De charme van de wijn is te danken aan de lage rendementen, de selectieve handpluk en de verantwoorde aanpak van de wijnbouw.

Druiven: 100% riesling

Degustatie: Fruitige aroma's van peer en abrikoos met sinaasappelzest en een beetje mineraliteit. Deze mineraliteit komt meteen tot uiting in de mond, vóór de fruitigheid en vervolgens de rondheid door een paar restsuikers, die de wijn zijn volheid geven.

Bewaarpotentieel: 3-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Gaat zeer goed bij verschillende soorten vis, wit vlees en stoofpotjes.

- Asperges op Vlaamse wijze
- Forel met amandelen
- Choucroute, zuurkool
- ...