

DR. LOOSEN

Mosel - Alemania

Este Riesling de vendimia tardía procede del extremo occidental de Alemania, concretamente de viñedos situados sobre empinadas laderas orientados al sur del valle del Mosela. Tanto la viticultura como la elaboración es sostenible, y en cata se aprecia un vino con una ligera mineralidad picante, con más cuerpo que el Kabinett de la casa, manteniendo una buena acidez.



DR. LOOSEN 2017

WEHLENER SONNENUHR SPÄTLESE

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Riesling.

ELABORACIÓN

Vinificación con mínima intervención mecánica y con levaduras propias.

NOTAS DE CATA

Nariz expresiva y cautivadora. Seduce con una elegante mineralidad sutilmente picante. En boca es delicado, jugoso, refinado y con cuerpo. Exhibe un excelente equilibrio y una hermosa acidez.

MARIDAJE

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son vinos ideales para quesos frescos. También para ensaladas y verduras y hortalizas crudas. Prueba a condimentarlos con cítricos y hierbas aromáticas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com