

Willy GISSELBRECHT

L'Oenothèque

RIESLING VENDANGES TARDIVES

Fin et subtil



VIGNOBLE: Willy Gisselbrecht
COMMUNE: Dambach la Ville

SOL: Granitique
DEGUSTATION: 10° C



OEIL:
La robe est jaune paille, profonde et brillante.

NEZ:
Le nez est fin et subtil sur des notes d'acacia, de pêche avec de belles nuances minérales.

BOUCHE:
La bouche est souple, nacrée avec de la fraîcheur qui confère une belle finesse et un superbe équilibre.



ACCORDS METS / VINS:

- Superbe en apéritif
- Avec un foie gras
- Poissons de roches et rivières
- Viandes blanches et volailles



CONSEILS:

Servez- le à 10° C et laissez lui un peu de temps dans le verre pour que le vin dévoile toute sa personnalité.
A boire dans les 5 ans