



## Informations techniques

Alcool : 12.5%

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 0.3 g/L

# AXEL PAULY

Mosel - Allemagne

[www.wein-pauly.de](http://www.wein-pauly.de)



## White Label - 2016

**Appellation :** Mosel

**Cépage :** Riesling

**Terroirs :** Sols schisteux

**Région :** Mosel

**Élevage :** 13 mois en fût de chêne

## Un mot sur la cuvée

Cette cuvée est un Riesling sec, où "trocken" signifie un vin sans sucre résiduel perceptible, offrant ainsi une belle pureté et une expression nette du cépage. Ce vin a été soigneusement élevé pendant 13 mois en fûts de chêne sans soufre ajouté, ce qui lui confère une complexité subtile et une minéralité épicée.

## Le domaine

Le Weingut Pauly, situé à Lieser sur la Mosel, est un domaine familial de 5,5 hectares, géré par trois générations. Rudolf Pauly a vinifié pendant 60 millésimes avant de transmettre la gestion à son fils Axel en 2004. Après des études et une expérience internationale, Axel a orienté le style des vins vers plus de fraîcheur et de finesse.

Le domaine cultive principalement du Riesling, mais aussi du Müller-Thurgau, Kerner, Pinot Noir et Dornfelder, sur des terroirs réputés comme Niederberg-Helden, Schlossberg et Kardinalsberg. Les vinifications sont peu interventionnistes, privilégiant des fermentations longues et un élevage sur lies fines. Les Rieslings sont une belle expression du style mosellan, offrant éclat, intensité aromatique et précision.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Des arômes fumés, avec des touches de pêche

En bouche, ce Riesling se distingue par une minéralité épicée, une texture dense et une acidité vivifiante.

## Conseils

T° de Service : 6-8 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

## Accords

Curry thaïlandais épicé

Canard laqué pékinois