



Informations techniques

Alcool : 13%

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L

DREISSIGACKER

Rheinhessen- Allemagne

www.dreissigacker-wein.de



Bechtheimer - 2018

Appellation : Rheinhessen

Cépage : Riesling

Terroirs : Sols argileux, calcaires et loameux

Région : Rheinhessen

Élevage : 80% En cuve inox et 20% en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Le Bechtheim Riesling trocken 2018 est un vin élégant, aux arômes d'abricot, de nectarine et de citrus, complétés par des nuances subtiles d'herbes épicées. Grâce à son élevage en inox et en fûts de bois, ce Riesling révèle une minéralité expressive et une longue finale, offrant une parfaite harmonie entre richesse et fraîcheur.

Le domaine

Jochen Dreissigacker, figure montante de Rheinhessen, dirige un domaine familial de 21 hectares à Bechtheim, certifié biologique depuis 2010. Avec une approche méticuleuse, il réduit les rendements pour maximiser la qualité, en cultivant des vignes sur des sols de marnes et loess.

En cave, il mise sur la vinification naturelle : vendanges manuelles, levures indigènes, et fermentations longues. Si le Riesling est au cœur de sa production, il explore aussi d'autres cépages pour offrir des vins frais, élégants et équilibrés, allant des blancs secs aux trockenbeerenauslese liquoreux. Une production de caractère, dynamique et moderne.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes d'abricot, de nectarine et de herbes épicées

En bouche, il est à la fois fumé et tendre, avec une minéralité expressive, une acidité équilibrée et une longue finale

Conseils

T° de Service : 8 - 12 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Truite en papillote avec des légumes frais

Sushi ou sashimi