



Informations techniques

Alcool : 10.5%

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.1 g/L

Sucre résiduel : 18.1 g/L

AXEL PAULY

Mosel - Allemagne

www.wein-pauly.de



Generations Riesling Feinherb - 2022

Appellation : Mosel

Cépage : Riesling

Terroirs : Sols schisteux

Région : Mosel

Élevage : En cuve inox, avec une maturation sur lies fines pendant 4 à 5 mois

Un mot sur la cuvée

Le Generations Riesling feinherb 2022 est un Riesling demi-sec (feinherb) qui combine des arômes frais d'agrumes, de fruits jaunes et de poire mûre avec une minéralité douce typique du terroir schisteux de la Mosel. Son équilibre subtil entre douceur et acidité lui confère une agréable finale presque sèche.

Le domaine

Le Weingut Pauly, situé à Lieser sur la Moselle, 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 : Arômes d'agrumes, de fruits à noyau jaunes et de poire mûre.

En bouche, il est bien équilibré, avec une légère douceur et une acidité bien intégrée, donnant une finale presque sèche et agréable.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Curry thai jaune

Fruits de mer grillés