



# AXEL PAULY

Mosel - Allemagne

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



## Purist Riesling Trocken - 2022

**Appellation :** Mosel

**Cépage :** Riesling

**Terroirs :** Sols schisteux

**Région :** Mosel

**Élevage :** En cuve inox

## Un mot sur la cuvée

Est un Riesling sec (trocken), sans sucre résiduel perceptible, offrant une expression pure et cristalline du cépage. Grâce à une fermentation spontanée en inox, ce vin conserve sa fraîcheur naturelle, mettant en avant des arômes de foin frais et de pomme verte. La minéralité typique du terroir de la Mosel s'équilibre parfaitement avec une acidité rafraîchissante.

## 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 frais de foin, de pomme verte et de fruits légèrement exotiques.

En bouche, il est croquant et frais, avec une minéralité élégante et une acidité bien équilibrée qui apporte une sensation de légèreté et de vivacité.

## Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

## Accords

Pad Thai de crevettes

Tacos de poisson épicés



## Informations techniques

Alcool : 11%

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 1.3 g/L