



DREISSIGACKER

Rheinhessen- Allemagne

www.dreissigacker-wein.de



DREISSIGACKER



Informations techniques

Alcool : 11.5%

Acidité totale (H2SO4) : 8.2 g/L

Sucre résiduel : 6.7 g/L

Organic - 2022

Appellation : Rheinhessen

Cépage : Riesling

Terroirs : Sols argileux, calcaires et loameux

Région : Rheinhessen

Élevage : 5-7 mois en cuve inox et puis 2 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Ce Riesling trocken 2022 est un Riesling sec, exprimant toute la fraîcheur et la finesse du terroir de Rheinhessen. Il offre une palette aromatique éclatante. Sa minéralité subtile et son équilibre parfait entre fruit et acidité font de ce vin un choix élégant et rafraichissant. L'élevage en cuve inox préserve la pureté des arômes et permet une expression naturelle du raisin, donnant un vin à la fois juteux, moyennement corsé, et à la finale longue et vivifiante.

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 : D'agrumes frais et de pomme verte, avec une touche subtile d'épices légères.

En bouche, il est juteux et moyennement corsé, avec une belle minéralité et une acidité vivifiante.

Conseils

T° de Service : 8 - 10 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Maquereau grillé

Plats végétariens