



Riesling 2022

Vin sec par excellence, au fruité délicat, aux notes minérales, léger en bouche avec une fine acidité.



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : entre 3 et 5 ans

Dégustation :

Nez racé et fin, délicat et discret. Nuances aux parfums de citron et de pamplemousse. L'attaque en bouche est fraîche aux notes minérales et citronnées. Ce vin sec et vif par excellence présente une belle fraîcheur au palais avec beaucoup de volume et de caractère.

Accords Mets et Vins

Agréable à boire sur des crustacés ou des poissons.

Viande blanche et choucroute.

Très intéressant également sur un fromage de chèvre frais.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

Téléphone : 03.89.47.03.90 Site : www.vins-nicollet.fr E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

N° SIRET : 41 47 28006 00019