

# DRINKS.

## Wagner-Stempel Siefersheim Riesling Porphyre sec 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50041822
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Rheinhessen
Embouteilleur	Domaine Viticole Wagner-Stempel, Rue Wöllsteiner 10, 55599 Siefersheim, Allemagne
Marque	Wagner-Stempel
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Goût sec, minéral et légèrement salé avec une acidité prononcée, diverses notes fruitées (pêche, agrumes, grenade) et des notes épicées et herbacées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% de Riesling
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



FAITS	NOTES
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, fromages

## Description

En 1992, Daniel Wagner rejoint l'exploitation viticole de ses parents et reprend complètement l'entreprise quelques années plus tard. Parmi les vignerons allemands, il est considéré comme un jeune espoir très respecté. Le domaine, issu d'une exploitation agricole fondée en 1845, est situé à Rheinhessen et dispose de plusieurs sites caractérisés par un sol volcanique avec des dépôts de porphyre. Le porphyre est le nom donné à une roche volcanique qui présente de grands cristaux clairement formés dans une masse de terrain à grain fin. C'est cette roche qui fournit aux vieilles vignes profondément enracinées du cépage Riesling des nutriments minéraux. La fermentation spontanée du moût avec des levures naturelles et le vieillissement ultérieur en cuves d'acier inoxydable et en fûts de chêne produisent un vin blanc de qualité exceptionnelle, qui porte le label "VDP Ortswein". En tant que vin biologique certifié, le Riesling a une note salée caractéristique avec une minéralité prononcée et une acidité vive. Des arômes d'agrumes, d'herbes et de tabac peuvent parfois être détectés - ce vin est idéal en apéritif ou également en accompagnement de sushis, de porc, de plateaux de saucisses, de plats épicés ou de légumes braisés.