



Villa Huesgen ByTheGlass Riesling

Artikelnummer: X5072VH0101

Ursprung: Mosel

Druva: Riesling

Årgång: 2024

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Riesling By The Glass är ett friskt och nyanserat vitt vin från Mosel som visar upp Riesling-druvans elegans och mineralitet på ett distinkt sätt. Vinet har en klar, ljusgul färg och aromer av citrus, gröna äpplen och vita blommor, med subtila inslag av mineraljord och örter. I munnen är det livfullt och fräscht med en ren syra, fin fruktighet och en lätt kryddighet som ger balans och längd. Vinet är elegant, lättillgängligt och samtidigt komplext nog för att spegla Mosels unika terroir.

Riesling By The Glass kombinerar fruktens friskhet med en mineraldriven struktur, vilket gör det till ett vin med gastronomiska ambitioner – perfekt både som aperitif och till mat.

Skörd/Vinifikation:

Vinet är gjort på 100 % Riesling från några av Mellersta Mosels främsta lägen, där kalk- och skifferjordar ger tydlig mineralitet. Druvorna skördas för hand i flera omgångar för att säkerställa optimal balans mellan sötma, syra och arom. Musten jäser långsamt under kontrollerad temperatur för att bevara fräschör och rena aromer. Vinet lagras kort på jästfällningen, vilket ger subtil struktur och rundhet utan att kompromissa med den livliga Riesling-frukten.

Passar till:

Vit sparris med smör eller hollandaise – Elegant och säsongsbetonad rätt som framhäver vinets aromatiska elegans.

Lax eller vit fisk med citron- och örtsås – Fräschör från Rieslingen lyfter fiskens smaker utan att övermanna den.

Kyckling i lätt krämig citronsås – Enkel men lyxig rätt där vinets friskhet kompletterar såsens syra.

Skaldjur – fruktighet och aromrikedom förstärker skaldjurens sötma.

Getost eller milda ostar med fruktig kompott – Vinets syra balanserar ostens krämighet och förstärker de fruktiga tonerna.

Aperitif med charkuterier och milda ostar – kompletterar lättare rätter med sälta.