

Les vins blancs allemands Je suis un grand fan de riesling allemand et très fier de notre portfolio de vins allemands, car nous avons la chance de représenter parmi les meilleurs producteurs du pays. Je vous propose ici trois vins disponibles en importation privée qui proviennent de Bassermann-Jordan, un producteur historique et hautement qualitatif de la région de Pfalz. Et finalement, un vin disponible à la SAQ élaboré par un producteur mythique de la Nahe, Weingut Dönnhoff. C'est le temps du crabe des neiges, et le riesling allemand est l'un de ses compagnons de prédilection. Profitez-en!



Forst Riesling Trocken 2017

Weingut Bassermann-Jordan
Pfalz, Allemagne

Importation privée
Caisse: 6 bouteilles
Prix unitaire : 42,80\$
Prix caisse : 256,80\$



Deidesheimer Kieselberg Riesling Trocken 2017

Weingut Bassermann-Jordan
Pfalz, Allemagne

Importation privée
Caisse: 6 bouteilles
Prix unitaire : 51,88\$
Prix caisse : 311,28\$



Le village de Forst dans la région allemande Pfalz est l'un des plus réputés et possède parmi les meilleurs terroirs de la région, un peu à la manière de Vosne-Romanée en Bourgogne. Cette cuvée incarne avec justesse cette réputation avec un vin intensément aromatique avec des notes florales et d'agrumes le tout dans un moule de vivacité, de franchise et de longueur en bouche.

Deidesheim est également un village réputé et le cru Kieselberg, classé en Premier Cru, est un terroir qui signe des vins racés, fins et d'une intensité aromatique axée sur des notes minérales et florales. Encore jeune, ce vin s'épanouira à merveille dans votre cellier pour une dizaine d'années. Impatient de le savourer maintenant, essayez-le alors avec des poissons tel le bar, le flétan ou la morue charbonnière.



Deidesheimer Paradiesgarten Riesling Kabinett 2017

Weingut Bassermann-Jordan
Pfalz, Allemagne

Importation privée
Caisse: 6 bouteilles
Prix unitaire : 41,91\$
Prix caisse : 251,46\$



Près d'un 1/3 de la production viticole allemande est élaboré en vins sucrés avec un faible taux d'alcool afin d'équilibrer l'acidité naturelle du riesling. Celui-ci renferme 47 gr. de sucres résiduels, mais cela passe presque inaperçu grâce à une vibrante acidité. Ses arômes floraux, de citron et de gingembre frais sont d'une grande pureté. Aérien, vivace et parfaitement équilibré, ce vin se laisse boire telle une eau de source. Magnifique à l'apéro sur la terrasse ou avec un ceviche de pétoncle.



Riesling Trocken 2017

Weingut Dönnhoff
Nahe, Allemagne

Vendu à la SAQ
Code: 13510552
Prix unitaire : 26,20\$

Il s'agit du riesling entrée de gamme de Cornelius Dönnhoff, mais quel beau riesling, franc, net, cristallin et précis. Ses effluves évoquent le citron, les fleurs blanches avec une petite note de conifère. La bouche est vive, légère et d'une belle élégance. Lui aussi fera le bonheur de l'amateur de crabe des neiges, mais aussi de sushi, de ceviche ou de tartare de poisson. Pour découvrir la signature de ce grand producteur. Millésime 2016 est en Grappe d'Or de Nadia Fournier, Guide Phaneuf 2019