

5 Sterne
für den Betrieb!
Das ist die höchste Auszeichnung
vom renommierten
Bettane et Desseauve.

2015 R. Parker 96/100
2015 J. Suckling 95/100



Riesling

Pfingstberg Grand Cru
Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Riesling

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im grossen Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2018

Die Farbe ist hell und goldgelb. Ausdrucksvoll und komplex präsentieren sich die Aromen von Stachelbeeren, grünen Äpfeln und ein Duft, der an aneinander geriebene Schiefersteine erinnert. Der dichte, kompakte Körper lebt von seiner energiegeladenen, vibrierenden Säure, die mineralisch und salzig ausklingt. Ein wirklich grosser Wein erster Klasse mit einem grossen Lagerpotential.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu kräftigen Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fischgerichten, wie z. B. ein Steinbutt oder eine Seezunge mit Sauce, zu gegrilltem Geflügel, zu Zwiebelkuchen sowie zu reifem Rahmkäse.

Die Domaine Zusslin wird bereits von der 13. Generation geführt!

Mit der Familie Zusslin verbindet uns schon seit dem Jahre 1988 eine sehr gute und freundschaftliche Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen. Die Domaine wurde bereits im Jahre 1691 gegründet. Heute arbeitet die 12. und 13. Generation, Arlette Zusslin, sowie ihre Kinder Jean-Paul und Marie (im Bild) zusammen auf dem Weingut. 1997 wurde der gesamte Betrieb auf biodynamischen Weinbau umgestellt, das heisst, es werden nur noch natürliche Düngemittel verwendet und die anfallenden Arbeiten im Rebberg und im Weinkeller werden nach dem Mondkalender (Demeter) ausgeführt.

