



Riesling

Clos Liebenberg Monopole
Domaine Zusslin

Anbaugebiet: Frankreich / Elsass AOP

Rebsorte(n): Riesling

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im grossen Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2019

Die Farbe dieses edlen Rieslings präsentiert sich hell und strohgelb. Die Aromen erinnern an Passionsfrüchte, Minze und frische Gartenkräuter. Der Körper ist dicht und cremig und wird von einer saftigen, lebendigen Säure getragen, die sehr schön in einer mineralischen Note endet. Ein tiefgründiger, dezent füllender, grosser Riesling.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Riesling passt zu Terrinen, Meeresfrüchten, Fischgerichten (z.B. auch auf einem Sauerkrautbett), Krustentieren sowie zu Weich- und Frischkäse.

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.

