



## Riesling

Orschwihr  
Domaine Zusslin

**Anbaugebiet:** Frankreich / Elsass AOP

**Rebsorte(n):** Riesling

**Bio-Information:** Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

**Ausbau / Herstellung:** Holzfass

**Charakteristik:** Jahrgang 2020

Ausdrucksvolle Aromen, die an Stachelbeeren, Quitten, Pfirsiche und Feuerstein erinnern, begeistern in der Nase. Am Gaumen erfreut ein feingliedriger Wein mit einer lebendigen, mineralisch ausklingenden Säure. Der Abgang ist vibrierend und kurz anschwellend. Ein ausdrucksvoller Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Riesling ist ein wunderbarer Begleiter zu Apérogebäck, Speisen mit Krustentieren, Fischgerichten, Meeresfrüchten, Sushi, Sashimi 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.

