



RAHIA LIMITED RELEASE NOBLE RIESLING



CEPAGE

100% Riesling

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle tardive pour laisser la pourriture noble se développer, pressurage léger. Fermentation alcoolique en cuve inox. Après la fermentation, le vin résultant a subi une macération courte sur les peaux avant d'être pressé dans de vieilles barriques de chêne français, où il a été vieilli pendant 2 mois, avant d'être préparé pour la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Un or jaune profond
- Nez : Ce vin affiche des arômes de miel et d'abricot confit.
- Bouche : La palette de ce riesling est abondante allant d'une sucrosité intense avec des arômes d'abricot à un arôme d'orange sucré et de citron en fin de bouche.

GRAPE VARIETY

100% Riesling

SOIL

Granite

VINIFICATION / AGEING

Late hand harvest to let the noble rot develop, light pressing. Alcoholic fermentation in stainless tank. After the fermentation, the wine went through a short maceration on skins before being pressed in old barrels of French oak, where it was aged during 2 months, before being prepared for the bottling.

TASTING

- Colour : A deep yellow gold
- Nose : This wine has aromas of honey and candied apricot.
- Mouth : The pallet of this Riesling is plentiful going from an intense sweetness with aromas of apricot to a sweet aroma of orange and lemon at the end of the mouth.