

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Räuschling R3

AOC Zürichsee
Lüthi Weinbau

Région : Zurich, Suisse.

Appellation : Zürichsee AOC.

Domaine : Lüthi Weinbau.

Cépages : 100% Räuschling

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2035

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : jaune pâle, teinte argentée.

Nez : intensément aromatique, floral, aux arômes de muguet, pamplemousse, pomme Granny Smith et une pincée de poivre blanc.

Bouche : attaque franche, à l'acidité très vive, citronnée, nerveuse qui fait place à une belle richesse et structure, signes de la fermentation malolactique effectuée et du temps sur lies avec bâtonnages. La finale est longue et harmonieuse, salivante, sur des notes florales et d'agrumes.

Conclusion : un grand Räuschling, cépage rare au fort potentiel !

Service : servir à 10°C. Poissons du lac, sushi, volaille.

Le Räuschling est un vieux cépage rare de la région de Zurich, issu d'un croisement naturel entre le Gouais Blanc et le Savagnin (ou Traminer). La cuvée R3 est une combinaison de trois terroirs élaborée par trois producteurs (Rütihof, Lüthi et Schwarzenbach). En 2008, c'était le premier vin fermenté avec la levure baptisée 1895 C, ressuscitée d'un dépôt de lies dans une bouteille de 1895 de Weingut Schwarzenbach et incroyablement efficace (cf Terroir n° 89).

Teneur en alcool : 12.2%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93780 75 2019 **Prix catalogue** : 32.20