

DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG

Weinbeschreibungen Vieilles Vignes 2013

Auxerrois Vieilles Vignes Fût 321

Der Auxerrois zeigt eine komplexe Nase mit mineralischen Noten, würzig und gehaltvoll. Im Mund überwiegend trockene Früchte mit einem Hauch von Rosinen und Mandarine. Kraftvoll, mit viel Saft und Wuchtigkeit, überzeugt er am Gaumen. Die Dichte dieses Weines ist enorm, hier kommt das Alter der Reben voll zum tragen. Der nachhaltige, würzige Abgang unterstreicht diesen Einfluss.

Riesling Vieilles Vignes Fût 345

Mineralität, Feuerstein, reife Zitrone und Zitronenmelisse zeigen sich im Duft des Riesling „Vieilles Vignes“. Im Mund überwiegen Pfirsich und Aprikose. Sein Körper ist sehr komplex und ausgewogen, er hat Spannung und viel Spiel. Seine rassige, reife Säure gibt ihm Länge und Vielseitigkeit. Die Mineralität zieht sich wie ein roter Faden durch den Wein und zeigt das Potential der über 40 Jahre alten Reben.

Pinot Gris Vieilles Vignes Fût 311

Dichte Aromen von Vanille und weißen Früchten prägen diesen saftigen, aromatischen Pinot Gris. Am Gaumen findet man fruchtige Noten von reifen Beeren, die mit öligen Honigaromen eine interessante Symbiose bilden. Der Wein füllt den ganzen Mund aus, ein Erlebnis für die Sinne. Im Abgang bleiben trockene Früchte und Datteln. Die Würzigkeit des Weines und seine Tiefe machen ihn zu einem perfekten Essensbegleiter.