



## Tesch Riesling Unplugged 2022

Dans le monde de la musique, le terme unplugged désigne les performances non amplifiées. Les musiciens sont obligés de développer un son pur et clair. Martin Tesch applique cette philosophie à son médium préféré : le Riesling. Attendez-vous donc à un Riesling pur et minéral. Tendru, pierreux et minéral.

« La troisième décennie de l'ancien Kabinett trocken de Tesch commence avec le Riesling Unplugged 2022, qui s'ouvre sur un nez intense, complexe et minéral de fruits mûrs et aromatiques. Le Riesling sec moyennement corsé est pur, serré, stimulant et transparent ainsi que salin sur la finale nue. Il est plus dense et plus complexe que le Riesling trocken Tesch 2022, mais pas nécessairement plus attrayant. Il est plus rigoureux et digne de vieillissement, c'est sûr. Pourtant, sa vraie classe apparaîtra après quelques années de vieillissement en bouteille. 12 % d'alcool déclaré. Bouchon à vis Stelvin. Dégusté en octobre 2023. » 90+ | S. Reinhardt | [www.robertparker.com](http://www.robertparker.com)

« Un nez de vieilles variétés de pommes aromatiques avec une touche de zeste de citron vert. Tant de puissance et d'énergie pour seulement 11,5 % d'alcool. Élégant et très brillant avec une merveilleuse fraîcheur de zeste de citron vert. La finale salée vous donne envie d'en savoir plus. À boire ou à garder. » 92 | S. Pigott | [www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com)

« Comme toujours, le Riesling Unplugged a une acidité rafraîchissante et vive. Le vin a des notes florales au nez. La bouche est moyennement légère avec une excellente salinité pour accompagner les fruits de pêche naissants. C'est une introduction parfaite à la gamme du domaine et prêt à boire maintenant. Bouchon à vis. 11,5 % d'alcool déclaré. » 91/A- | C. Kolm | [TheFineWineReview](http://TheFineWineReview)

**12,81 €**

Domaine viticole	Tesch
Pays - Région	Allemagne, Nahe
Style de goût	Blanc : complexe & minéral
Raisins	Riesling
Viticulture	Culture raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, macération à froid 24 heures, pied de cuve
Maturation	Quelques mois de maturation en cuve inox sur lies

Drinking window	2024-2028
Gastronomie	Apéritif, fruits de mer, plats de poissons de toutes sortes, asiatique
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	11.5