



Tesch Riesling Königsschild 2022

Königsschild est synonyme de Riesling élégant et précis. Ceci est assuré par le sol, constitué principalement de calcaire. Au sud du LÖHRER BERG, nous trouvons la pierre calcaire mélangée à du loess et de l'argile fluviale qui forment le KÖNIGSSCHILD. Les racines des vieilles vignes suivent l'eau qui s'infiltre jusqu'à 15 mètres dans le sol, ce qui maintient le sol de manière lâche. Les Rieslings cultivés ici présentent un bouquet de senteurs florales et un caractère quelque peu réservé, surtout dans leur jeunesse. Les saveurs sont douces, élégantes et raffinées.

92+/100 Robert Parker
93/100 James Suckling (Stuart Pigott)
16+/20 Jancis Robinson
92/100 La revue des vins fins

« Le Riesling trocken Königsschild Langenlonsheimer 2022 s'ouvre sur un bouquet pur et intense mais encore légèrement sauvage (réducteur) de fruits mûrs et bien concentrés cultivés sur des sols calcaires mélangés à du loess-loam. Ample en bouche et luxuriant, mais serré et structuré sur un corps moyen à corsé, c'est un Riesling Nahe sec assez complexe et prometteur avec une finale d'agrumes rigoureuse mais aussi saline et rafraîchissante. Il a une très bonne longueur. 12% d'alcool déclaré. Bouchon à vis Stelvin. Dégusté en octobre 2023. »
92+ | S. Reinhardt | www.robertparker.com

« Le Königsschild de Tesch est de poids moyen avec une forte attaque acide avec des saveurs de pamplemousse et d'autres agrumes et une bonne concentration, nervosité et densité. Ce vin est issu de sols calcaires et est généralement mon préféré de la gamme Tesch, même s'il n'est pas tout à fait en 2022 à ce stade. Fermeture par bouchon à vis. 12,0 % d'alcool déclaré.
92/A | C. Kolm | TheFineWineReview

« Tellement solide et énergique que cela vous coupe le souffle. Acidité de Blade Runner et fraîcheur de zeste de citron, mais aussi des tas de fruits. Finale longue et très excitante, droite comme une flèche. « Boire ou tenir. » 94 | S. Pigott | www.jamessuckling.com

« Bouteille pleine capsule à vis, avec son étiquette turquoise, seulement 1 160 g. Cultivé sur calcaire et loess. Finement ciselé avec une réelle précision mais aussi un bon extrait d'agrumes. Un plaisir déjà ! Et d'une longueur impressionnante. « À boire 2023 – 2027 »
17/20 | J. Robinson | www.jancisrobinson.com

18,18 €

Domaine viticole	Tesch
Pays - Région	Allemagne, Nahe, Cru Karthaus
Style de goût	Blanc : complexe & minéral
Raisins	Roter Traminer (Savagnin Rosé)
Viticulture	Culture raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, macération à froid 24 heures, pied de cuve
Maturation	Un an d'élevage en cuve inox sur les lies fins. Pratiquement aucun bâtonnage.
Drinking window	2024-2032
Gastronomie	Apéritif, fruits de mer, plats de poissons en tout genre, asiatiques, choucroute, volaille,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.0