



## Tesch Riesling St. Remigiusberg 2022

St. Remigiusberg est synonyme de Riesling élégant et structuré avec un cœur soyeux. Juste à côté du Karthäuser se trouve l'un des plus petits vignobles individuels de la Nahe, ST. REMIGIUSBERG. La roche volcanique altérée et l'argile riche en fer caractérisent le sol ici. Avec de faibles rendements et des extraits élevés, ces vins ne sont pas pour les âmes sensibles. Fruités luxuriants dans leur jeunesse, ils développent souvent des notes de mandarine en vieillissant. Une structure à la fois profonde et élégante donne à ces Rieslings une douceur incomparable sans jamais compromettre leur tension intérieure. Historiquement, St. Remigiusberg était associé aux moines bénédictins de Laubenheim et à leur prince-abbé de Reims, qui fut canonisé après sa mort.

94/100 Robert Parker  
95/100 James Suckling (Stuart Pigott)  
16,5+/20 Jancis Robinson  
92+ The Fine Wine Review

« Le Riesling sec St. Remigiusberg Laubenheimer 2022 s'ouvre sur un bouquet clair et délicat de pommes rouges et jaunes mûres et de notes finement silex ou rocheuses provenant des sols volcaniques. Le Riesling sec corsé est pur et salin, mais aussi très vital et tendu, mais aussi intense et complexe, avec une finale longue, aromatique, sérieusement structurée et axée sur le terroir. C'est, encore une fois, le grand cru de Martin et de son fils Johannes Tesch qui ont fait un excellent travail dans un millésime difficile. Ils ont trouvé les bonnes réponses à ce millésime exceptionnellement sec et chaud que l'on ne goûte ni ne ressent pas dans les 2022 et surtout pas dans le Saint Remigiusberg, qui a été mis en bouteille avec un taux d'alcool modéré de 11,5 %. Bouchon à vis Stelvin. FrançaisDégusté en octobre 2023. » 94 | S. Reinhardt | [www.robertparker.com](http://www.robertparker.com)

« Au cœur, c'est rond et mûr, mais c'est comme une olive sur une brochette grâce à l'acidité très racée et pointue. La finale est comme des embruns que le vent souffle sur votre visage. Tant d'orange sanguine, de grenade et une touche de piment frais aussi. À boire maintenant, mais à boire de préférence à partir de 2025. » 95 | S. Pigott | [www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com)

« Le St. Remigiusberg est un peu plus léger et plus élégant que le Königsschild à ce stade et a plus une teinte citronnée dans ses agrumes. Fermeture par bouchon à vis. 11,5 % d'alcool déclaré. » 92+/A | C. Kolm | [TheFineWineReview](http://TheFineWineReview)

« Bouteille à bouchon à vis pleine, avec son étiquette orange, seulement 1 154 g. Cultivé sur de la roche volcanique altérée et de l'argile riche en fer. Nez intense et acidité marquée mais de bons éléments pour l'avenir. Finale sèche et pétillante. Beaucoup de vie ici ! À boire entre

2023 et 2029" 16,5+/20 | J. Robinson | [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)**21,90 €**

Domaine viticole	Tesch
Pays - Région	Allemagne, Nahe, Cru St Remigiusberg
Style de goût	Blanc : complexe & minéral
Raisins	Riesling
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	11.5