

RIESLING

AOC ALSACE RIESLING

INFORMATION

Appellation : RIESLING

Cépage : RIESLING

Alcool : 12,5%

Certification : HVE3

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Les grappes entières sont amenées délicatement vers un pressoir pneumatique. Le pressurage s'effectue en douceur durant plusieurs heures afin d'extraire progressivement un maximum d'arômes. Le débourageage se fait naturellement par sédimentation. La fermentation alcoolique s'effectue sous contrôle des températures dans des cuves inox ou en acier émaillé. Les vins sont élevés sur lies fines.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, , 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Kientzheim
Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol : sols alluvionnaires et sableux

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle

Nez : Au nez des arômes de fleurs blanches et surtout des notes d'agrumes.

Bouche : Une attaque franche et fraîche introduit un palais plaisant par son équilibre et son gras, toujours très marqués par les agrumes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins : Ce vin gastronomique par excellence accompagnera les poissons, crustacés, viandes blanches et bien sûr la choucroute.

Garde : 10 ans