

RIESLING Grand Cru WINECK-SCHLOSSBERG 2006



Cépage : Riesling

Appellation : AOP Alsace Grand Cru

Terroir : Coteaux granitiques

Description organoleptique : La robe est jaune dorée. Au nez, ce vin est complexe et élégant : des arômes de fleur d'oranger, de mandarine, zeste de citron, de cire et de réglisse. La bouche est ample et suave, l'acidité présente mais fondue par un très bel équilibre : ce vin est encore d'une grande jeunesse.

Accords mets et vin : Sublime les poissons crus comme les sushis, les makis, ou encore les carpaccios de saint jacques.

Garde :

Travail technique et vinification : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en foudre, élevage sur lies fines pendant 9mois, filtration, mise en bouteille au domaine et vieillissement dans nos caves.

- Titre alcoolémique vol. : 13 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte alsacienne » 75cl, bouchage liège.

