

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Vin : Riesling 2020 « Wineck Schlossberg »

Analyses :

- Alcool : 13,3% vol.
- Sucres résiduels : 3,2g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 6,7g/L
- pH : 3,2
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Riesling

Terroir : Grand Cru Wineck Schlossberg de Katzenthal.

Sol de granit à deux micas de Turckheim, fortement désagrégé en arènes, plus ou moins profondes. C'est un sol drainant, peu profond (30 à 50 cm), se réchauffant rapidement au printemps et riche en éléments minéraux.

Exposition : Sud protégé des vents

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois d'août

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or, avec une très belle brillance. On remarquera aussi de belles larmes fines et délicates.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, fin et droit. Il dégage des notes de fleurs jaunes et blanches, de citron jaune, de pamplemousse jaune et d'écorces d'agrumes.

Le 2^{ème} nez est beaucoup plus puissant et est marqué par les agrumes et les fleurs blanches.

L'attaque est sec, avec un bel équilibre sec, une belle acidité tartrique et une belle puissance nous faisant découvrir toute la délicatesse du terroir.

Les arômes sont un mélange subtil de fleurs blanches et jaunes, d'agrumes (citron, orange), avec une pointe minérale en finale.

La finale est fraîche, longue, élégante, droite, puissante avec une belle salinité.

Mariage gastronomique :

Homard sauce hollandaise ; carpaccio de bar ; maki ; saints jacques poêlés ; ...