

## RIESLING 2023 « LES GRANITS »



**EN QUELQUES MOTS :** Ce Riesling provient d'un assemblage des terroirs granitiques de Katzenthal. On y retrouve l'ensemble des vignes âgées de moins de vingt du Grand Cru Wineck Schlossberg ainsi que de très vieux Rieslings de plus de cinquante ans du lieu-dit Neuberg (*terroir qui fait face au Grand Cru Wineck Schlossberg et dos au Grand Cru Sommerberg*). Ce vin permet une belle approche de l'expression du terroir.

**APPELLATION :** A.O.C. Alsace

**PAYS :** France

**CÉPAGE :** 100% Riesling

**COULEUR/TYPE :** Vin blanc sec

**SUCRES RÉSIDUELS :** 3,3g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 4,0g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**ALCOOL :** 12,8% vol.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**GARDE :** 5 à 10 ans

**TERROIR :** Granit à deux micas

**VINIFICATION :** Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois.

**DÉGUSTATION :** Ce vin présente une belle robe étincelante jaune or. Le nez est ouvert, intense avec des notes florales, d'agrumes et des notes minérales. La bouche, est dense, riche, sec avec beaucoup de personnalité, avec des arômes de citrons, pamplemousse, de fleurs blanches. Le tout avec une jolie matière et une finale gras typique des granites de Katzenthal.

**ACCORDS :** Poissons crus ou cuits, chèvre/brebis frais, crustacés, ...

