

RIESLING 2024 « SCHLOSSBERG »



EN QUELQUES MOTS : Ce Riesling prend naissance au cœur des coteaux granitiques de Kaysersberg exposé plein sud et longeant la Weiss. Ce terroir façonné par les moines de l'abbaye d'Alspach y érigeant des vignes en terrasses il y a plusieurs siècles, a été classé premier Grand Cru d'Alsace en 1975. Il est la synergie même des vins de caractère et de terroirs pas excellence.

APPELLATION : A.O.C. Alsace Grand Cru

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Riesling

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 2,1g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,2g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

GARDE : 7 à 15 ans

TERROIR : Granit à migmatites de Kaysersberg.

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de 12 mois en foudre.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or avec des reflets dorés. Le nez est puissant, florales, avec des notes minérales. La bouche est puissante avec un équilibre sec. On retrouve toute la puissance de ce Grand Cru avec les notes florales et minérales qui le caractérise. La finale est longue et saline.

ACCORDS : Homard sauce hollandaise ; carpaccio de bar ; maki ; saints jacques poêlés ; Volailles crémees ; ...

