

## Rittersberg

### Expression Granit

#### Accords mets-vin :

Viandes blanches, Volailles  
Poissons, sushis, maki, rouleau de printemps  
Petite friture, carpe frite  
Fromages...

#### Dégustation :

Vin brillant de teinte jaune clair avec des reflets or. Son bouquet est fin et très expressif évoquant la fleur d'acacia et la rose et des notes minérales liées au terroir granitique. Son attaque en bouche est souple et plaisante, il est puissant, fruité et reste frais. Ample et charpenté il termine sur des notes d'abricots très agréables et persistantes.

#### Commentaire :

Situé à Scherwiller au pied du château de l'Ortenbourg sur le massif granitique. Pressurage pneumatique doux et vinification lente en cuve inox. Mis en bouteille au domaine le 16 juillet 2018.

Issu de l'assemblage noble et harmonieux du riesling, pinot gris et gewurztraminer de haute maturité pour exprimer pleinement la minéralité du granit.

**Température de service :** 8-10° C.

**Conservation :** 3 à 5 ans.

#### Données techniques :

AOC Alsace, Terroir délimité, Lieu-dit Rittersberg  
Sol granitique à 2 Micas, friable, sur roche mère  
Exposition Sud, Sud – Est - Pente moyennement forte  
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.  
Classé **Haute Valeur Environnementale**  
Rendement 45 hl/ha  
13.5 % vol – 13 g/l S.R. – 6.5 g/l A.T.

