

Rittersberg Riesling

Appellation Alsace AOC

Accords mets-vin :

Crustacés, crabe farci, calmar frit, homard
Viandes blanches, Volailles, choucoute
Cabillaud, sole, truite de mer, lieu ...
Terrine de lapin, fondue chinoise, nems
Salers, fromage de chèvre vieux comté ...

Dégustation :

Vin brillant de teinte jaune clair avec des reflets or. Son bouquet est fin et très expressif évoquant la fleur d'acacia et des notes minérales liées au terroir granitique. Son attaque en bouche est fraîche et plaisante. Ample et charpenté il termine sur pointe de fraîcheur très agréable.

Commentaire :

Situé à Scherwiller au pied du château de l'Ortenbourg sur le massif granitique. Cette parcelle de riesling a été replantée en 2003. Pressurage pneumatique doux et vinification lente en cuve inox. Mis en bouteille au domaine.

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 60 hl/ha
12.5 % vol – 4.9 g/l S.R. – 5.5 g/l A.T.

