

RIESLING VENDANGES TARDIVES AOC Alsace

Accords mets-vin :

Langoustine et homard
salades gourmandes, foie gras
fromages bleus
dessert, tartes aux citrons, tarte tatin...

Dégustation :

Le nez est fruité et généreux, exprime des arômes de bergamote et abricots confits. La bouche est élégante, ample et puissante, elle s'organise autour d'une belle matière, riche et concentré avec une agréable douceur.

Commentaire :

Ces mentions complémentaires à l'appellation Alsace sont reconnues par décret en 1984, pour les cépages Riesling, Muscat, Pinot-Gris et Gewurztraminer. La réglementation stipule que la vendange doit être manuelle et atteindre une concentration en sucre très élevée (270 g/l de sucre). Celle-ci est obtenue par surmaturation et concentration dues à la pourriture noble au gré d'une belle arrière saison après les vendanges traditionnelles.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 3 à 12 ans.

Données techniques :

Cépage Riesling

Sol limono sableux avec forte présence de cailloux

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

11.5 % vol, 84 g/l S.R et 7.72 g/l A.T.

