

RIESLING PFLINTZ

Note de dégustation:

Ce Riesling trouve son originalité dans le sol argilo-calcaire du lieu-dit "Pflintz".

Exposé plein Sud en pente douce, ce terroir prédisposé à la culture de la vigne, permet au Riesling de s'épanouir grâce à une durée d'ensoleillement très longue et à sa bonne résistance à la sécheresse.

Les vins y sont riches et amples, à l'acidité soutenue mais toujours douce, développant des arômes de fruits mûrs tels que la poire, le coing.

Alcool: 12,95% vol.

Sucre: 4,2 g/L

Acidité: 3,64g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Riesling

Sol: Argilo-sableux / Limoneux

Vinification: Foudre

Le mot du Vigneron :

« Voici une cuvée qui réconciliera tout le monde avec le Riesling, souple et particulièrement aromatique, c'est un vin étonnant, plein de fraîcheur ! »

Dégustation: 8 - 10°

Accord mets/vins:

- Viandes blanches en sauce, volailles, lapin
- Spécialités alsaciennes, choucroute, baeckeffe
- Poissons / Poissons en croute
- Taboulé / tajine / plats épicés

« Tous les facteurs sont ici réunis pour produire des vins fruités, puissants et généreux. »

