

RIESLING GRAND CRU FRANKSTEIN

VENDANGES TARDIVES

Note de dégustation:

Ces vieilles vignes de Riesling, plantées sur les pentes exposées au sud-est du Grand Cru Frankstein, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour.

Ce terroir composé d'une arène de granite à deux micas laisse filtrer l'eau et retient la chaleur. Il oblige la vigne à enfouir ses racines à travers les fissures de la roche mère à la recherche des éléments nutritifs.

Délicat, on perçoit une dominante d'arômes confits, surmuris, fruités, d'agrumes, de citron, d'orange sanguine, de fleurs blanches, de miel.

L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fruits exotiques, la papaye, les épices, le gingembre mais également, une fine note minérale fumée.

Alcool: 13,00% vol.

Sucre: 54,2 g/L

Acidité: 5,04g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Riesling

Sol: Granite pauvre

Vinification: Cuve



Le mot du Vigneron :

« Le Riesling est particulièrement bien adapté à ce sol et atteint sa plus haute expression après quelques années de bouteille. Les sucres résiduels se fondent parfaitement grâce à sa fraîcheur et sa concentration. »

Dégustation: 8 - 10°C

Accord mets/vins:

- Desserts puissants / Chocolat
- Cuisine sucrée-salée aux agrumes

« Grand Cru Frankstein, taillé pour la gastronomie. »