

RIESLING L'INSOLENT

Note de dégustation :

Ce Riesling trouve son originalité dans le sol granitique du lieu-dit Kirchgass (l'allée de l'église)

Exposé au Sud-est, ce terroir permet au Riesling de développer une acidité ciselée et une minéralité tout en finesse.

Le Riesling « l'insolent » s'affirme par une bouche charnue et dense, portée par des amers nobles, des notes de kumquat et de cédrat introduisant une minéralité tout en finesse.

La finale fraîche et vive élance la longueur avec friandise.

Ce Riesling a été médaillé d'Or en 2019 au Concours des meilleurs Rieslings du monde et distingué par le coup de Cœur du jury du concours des vins de Colmar en 2022 !

Alcool : 13,00% vol.

Sucre : 0,9 g/L

Acidité : 5,78g H₂SO₄/L

Cépage : 100% Riesling

Sol : Granite

Vinification : Foudre



Le mot du Vigneron :

« Voici un Riesling avec un très belle tension, une acidité ciselée, réservé aux initiés. Une parcelle bien spécifique qui allie la finesse et la fraîcheur du granite »

Dégustation: 8 – 10°c

Accord mets/vins:

- Plats campagnards / Tapas
- Viandes Grillées / Plancha
- Volailles / viandes blanches
- Spécialités alsaciennes, choucroute, baeckeoffe...
- Taboulé / tajine

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