

RIESLING 2009 « RESERVE »



2009 est un très beau millésime en Alsace.

Grâce à une sélection très stricte nous avons produit un Riesling «Réserve» de belle concentration de fruits avec une pureté et des arômes bien précis et, bien sûr, la touche minérale qui caractérise le « style Maison ».

Issus de vieilles vignes de plus de 40 ans sur Ribeauvillé plantées sur un mamelon plein sud ces raisins sont toujours récoltés à pleine maturité, 12,5° minimum, et sont vendangés le plus tard possible.

La robe est jaune pâle aux reflets clairs.

Beau nez de fleurs blanches avec des notes minérales et citronnées.

Bouche fraîche et vive marquée par une belle vivacité et des arômes d'agrumes, pamplemousse, pêche blanche avec une finale persistante laissant présager un très bel avenir. La minéralité est sous-jacente.

Un grand Riesling de garde qui dans les très grands millésimes se conserve au-moins 10 à 15 ans.

Conseil: à marier avec tous les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches et le cochon ainsi que les cuisines exotiques, relevées et parfait sur les sushis. Il convient également parfaitement sur une choucroute royale ou d'autres mets traditionnels alsaciens.

Ce Riesling sec a moins d'un gramme de sucre résiduel avec une fraîcheur et une vitalité magnifiques.

Alcool : 13,6 % vol.

Acidité totale : 7,7 g/l.(tartrique)

Sucres résiduels: <1g/l