



RIESLING

GRAND CRU SCHLOSSBERG

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **5-8 ans**

Sucres résiduels : **5g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

IDENTITÉ

Le Grand Cru Schlossberg est le premier Grand Cru à voir le jour en Alsace. Il s'étend sur un versant exposé plein Sud reliant Kientzheim à Kaysersberg. Il doit sa réputation à la nature géologique de son sol formé de roches granitiques et de sables limoneux.

DÉGUSTATION

Robe jaune avec des reflets dorés.

Un nez jeune, s'ouvrant sur le pamplemousse et d'élégantes notes florales.

Ce vin appelle à la dégustation de par ses arômes complexes de pêche et de fraise. Le vin est riche, puissant sur une belle structure régulière et minérale, avec une finale persistante. C'est un beau vin de gastronomie que l'on pourra laisser mûrir dans sa cave.

ACCORDS METS-VIN

Il se mariera parfaitement avec les poissons grillés ou en sauce et autres produits de la mer.



la magie des terroirs