



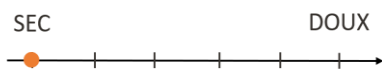
RIESLING COLLECTION

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **12,5% Alc.**

Potentiel de garde : **0-2 ans**

Sucres résiduels : **4g/L environ**

Sucrosité :  SEC ————— DOUX

Appellation : **AOC Alsace**

IDENTITÉ

Le Riesling, sec, racé, délicatement fruité, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin gastronomique par excellence.

DÉGUSTATION

Sa robe est jaune doré.

Le nez est intense sur le citron et la mandarine, soutenu par un élégant bouquet de fleurs blanches.

La bouche est droite, les agrumes nous accompagnent agréablement, la structure présente une jolie matière qui nous emmène sur une finale acidulée. Un vin d'une belle typicité de Riesling.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne parfaitement les crustacés, les poissons ainsi que tous les mets alsaciens.



la magie des terroirs

