



RIESLING

LIEU-DIT PATERGARTEN

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **2-5 ans**

Sucres résiduels : **5g/L environ**

Sucrosité :  SEC ————— DOUX

Appellation : **AOC Alsace Lieu-dit**

IDENTITÉ

Le lieu-dit Patergarten est situé au cœur de la vallée de Kaysersberg, dans la région de Colmar. Ce terroir alluvial aux sols argilo-sableux convient particulièrement au Riesling.

DÉGUSTATION

Sa robe est légèrement dorée.

À peine dans le verre, ce Riesling Patergarten dévoile une aromatique intense et explosive. D'abord sur le miel et les fleurs (la violette, les fleurs blanches), le nez offre ensuite des notes fruitées et mûres : abricot, citron de Sicile, etc.

La bouche est fraîche et riche, avec de la structure et un superbe équilibre. Issu de raisins d'une maturité optimale, c'est un vin expressif et ample, qui saura mettre en valeur les meilleurs plats.

ACCORDS METS-VIN

Il s'accordera parfaitement avec les poissons gras grillés (espadon, thon notamment) et les fruits de mer comme les noix de Saint-Jacques et les langoustines. D'heureux mariages sont aussi à prévoir avec les mets de notre belle gastronomie alsacienne.



la magie des terroirs

