



Riesling



CEPAGE: Riesling

SOL:

Basé à Eguisheim, au sud de Colmar. 10 hectares de vignes.
Les vieilles vignes et le sol de grès donnent une grande concentration et une grande saveur.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Vins fermentés séparément avant assemblage et mise en bouteille pour une autre fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle.

DEGUSTATION:

Œil: Or pâle

Nez: Expression aromatique. Le nez éclate de pomme rouge, de gingembre et de zeste d'agrumes.

Bouche: Presque sèche, la bouche est cylindrique avec des saveurs profondes de fleurs, de lemon curd et de miel d'acacia. Des bâtons de musc et un chatouillement de poivre blanc vers la fin, tandis que l'acidité minérale glisse de manière réfléchie tout au long de la bouche.

GRAPES: Riesling

SOIL:

Based in Eguisheim, south of Colmar. 10 hectares of vines.
The old vines and the sandstone soil give great concentration and great flavor.

VINIFICATION/AGEING:

Wines fermented separately before blending and bottling for further fermentation in the bottle using the traditional method.

TASTING:

Colour: Pale gold in colour

Nose: Aromatic expression. Nose bursts with red apple, ginger and citrus zest

Mouth: Just about off-dry, there is a cylindrical mouthfeel with deep floral, lemon curd and acacia honey flavours. Musk sticks and a tickle of white pepper towards the end, while the mineral acidity glides thoughtfully throughout.