



DOMAINE WASSLER

Riesling Pflintz

Alsace Blanc 2018

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace
Denomination :	Riesling
Cuvée :	Riesling Pflintz
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Riesling (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Ce Riesling trouve son originalité dans le sol argilo-calcaire du lieu-dit. Exposé plein Sud en pente douce, ce terroir prédisposé à la culture de la vigne, permet au Riesling de s'épanouir grâce à une durée d'ensoleillement très longue et à sa bonne résistance à la sécheresse. Les vins y sont riches et amples, à l'acidité soutenue mais toujours douce. Voici une cuvée qui réconciliera tout le monde avec le Riesling, souple et particulièrement aromatique, c'est un vin étonnant, plein de fraîcheur !



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en foudre de chêne, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Débourage.

Elevage en foudre de chêne, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Bouchon 1+1, Elevage sur lies.

Sols argileux, Sols argilo-calcaires, Sols calcaires, Sols granitiques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, éclatante, reflets or.

NEZ : Fruité, puissant, intenses arômes de fleurs blanches, intenses arômes de fleurs jaunes, légers arômes de coing, légers arômes de miel, arômes de fruits blancs, légers arômes d'épices.



ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce, Poissons grillés, Viandes blanches, Viandes blanches en sauce, Volailles



DISTINCTIONS

Concours des vins d'Alsace de Colmar 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

