



# KOCH Pierre Et Fils

## RIESLING ZELLBERG

Alsace riesling Blanc 2019

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace riesling
<b>Cuvée :</b>	RIESLING ZELLBERG
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Riesling (100%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Le Riesling Zellberg est issu d'un coteau orienté sud-est et sol est léger et sablo-argileux. Il en résulte des vins au caractère bien particulier. Ce Riesling est un vin sec, légèrement acidulé avec une belle minéralité. Il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons et charcuteries. contenance: 75 cl. C'est un vin qui se boit entre 2 et 7 ans après la récolte . il convient de le garder "couché" dans une cave ni trop humide ni trop sèche occillant entre 10 et 15°.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Utilisation de levures indigènes, Vinification classique.  
Elevage en vieux foudre de chêne.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, limpide, reflets or.  
**NEZ :** Frais, puissant, subtils arômes de fleurs blanches, arômes de citron, arômes de fruits frais, arômes de minéral.  
**BOUCHE :** Croquante, riche, acidulée, généreuses notes de citron, généreuses notes de fruits frais, minérale.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 7° et 10°



**ACCORDS METS ET VINS :** Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Blanquette de veau, Choucroute, Coq au vin

Powered by **Plugwine**

