



Riesling 2017

Grand Cru Spiegel

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. Disque très épais. Nez vif et racé. Bouquet intense et complexe associant des notes fruitées (agrumes) et minérales. Après une bonne attaque, la bouche affirme sa richesse avec du volume, du gras, de la nervosité. Architecture très soutenue. Très belle matière première. Vin très expressif, d'une grande élégance. Une finale persistante, avec beaucoup de fraîcheur. Vin harmonieux, voué à un bel avenir.

Aspect Technique

Cépages : Riesling

Sucres résiduels : 7.71 g/l

Alcool : 13.24 %

Acidité : 4.86 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace Grand Cru Spiegel

Terroir : Marno-gréseux

Superficie : 0.30 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Accompagnement

Accompagne à merveille un poisson en crouste, un poisson en sauce, un soufflet au brochet

Température de dégustation : 8 à 10 °