



Riesling

Schwarzbberg 2015

Dégustation

Le Schwarzbberg est situé sur les communes de Bergholtz et Bergholtz-Zell. Il est réputé pour la qualité de son sol, un mélange de limons et de sablé issus de la décomposition du grès.

Robe jaune pâle et brillante. Nez complexe de fleurs blanches et d'agrûmes. C'est un vin dense, sec, tout en finesse. La bouche est harmonieuse et bien structurée avec des notes d'agrûmes et des notes minérales... Du corps, et de la longueur, avec en une acidité très fine, qui laisse une agréable sensation de fraîcheur.

Aspect Technique

Cépage : Riesling

Sucres résiduels : 2.60 g/l

Alcool : 12.65 %

Acidité : 3.81 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol marno-gréseux

Exposition : Sud-est. En côteaoux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 0,45 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

A déguster avec des coquillages, des fruits de mer, des crustacés, des poissons crus et marinés...

Se marie avec les poissons de mer ou d'eau douce (sole, bar, cabillaud,

saumon, truite....)

Température de dégustation : 8 à 10°