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

www.eugene-meyer.fr

Riesling

Schwarzberg 2024

Dégustation

Le Schwarzberg 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 : *1.9 g/l*
Alcool : *12.22 %*
Acidité : *4.18 g/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol marno-gréseux*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
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.*

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....)

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Température de dégustation : 10 à 12°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.