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

www.eugene-meyer.fr

Riesling

Stein 2024

Le lieu dit Stein est situé sur la colline du Bollenberg.
Le Bollenberg s'étend sur les quatre villages d'Orschwihr, Bergholtz-Zell, Westhalten et Rouffach.C'est un sol calcaire, avec une présence de minéreaux riches en fer, tel que l'hématite, donnant cette couleur ocre aux parcelles.Cette colline bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel tout au long de la journée et d'une très faible pluviométrie.C'est un extraordinaire ilot de biodiversité, abritant des espèces végétales et animales rarissimes.Une grande partie de la colline est d'ailleurs classée zone protégée.

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. Nez subtil de fruits jaunes (pêche) avec des notes de verveine, et des notes mentholées .Au palais. la bouche est ample, des notes fleuries, et une pointe de pamplemousse .Minéralité et salinité lui confèrent une belle longueur

Aspect Technique

Cépages : *Riesling*
Sucres résiduels : *1.6 g/l*
Alcool : *11.89 %*
Acidité : *3.80 g/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol calcaire*
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

Accompagne à merveille un poisson en croute, un poisson en sauce,

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.

des terrines de poisson...

Température de dégustation : 10 à 12°C.

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