



Riesling

Stein 2017

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 minéraux 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 îlot 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, bel équilibre entre rondeur et nervosité. La bouche est ample, ronde, des notes fleuries, et une pointe de pamplemousse. Minéralité et salinité lui confèrent une belle longueur



Vins Eugène Meyer

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



Aspect Technique

Cépages : Riesling

Sucres résiduels : 2.17 g/l

Alcool : 12,34 %

Acidité : 4.67 g/l en H2SO4

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol calcaire

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

Superficie : 0.20 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.

Accompagnement

Accompagne à merveille un poisson en croute, un poisson en sauce, des terrines de poisson...

Température de dégustation : 8 à 10°C.