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

www.eugene-meyer.fr

Riesling

2022

Dégustation

Robe jaune paıle et brillante. Nez vif et racé, où dominent les parfums d' agrumes (pamplemousse, citron).Au palais, belle attaque franche avec une bonne ampleur. Vin frais, équilibré, délicieusement fruité, présentant des arômes élégants d'agrumes (citron) et de fruits à chair blanche (pêche), notes minérales. Très belle structure. Vin harmonieux entre son bouquet et fruité délicat, son corps et son acidité d'une grande finesse, qui lui confère une grande persistance.

Aspect Technique

Cépages : *Riesling*
Sucres résiduels : *4.00 g/l*
Alcool : *11.42 %*
Acidité : *4.02 g/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol argileux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Superficie : *1,30 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.*

Accompagnement

Accompagne indistinctement les mets les plus raffinés, est incomparable sur les poissons et les fruits de mer.

Température de dégustation : 8 aı 10°C.

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.