

# Riesling

Subtil 2022



## Dégustation

Robe or jaune aux reflets intenses. Le nez est explosif et complexe aux notes de citron confit mêlées à des notes minérales qui dévoilent une grande maturité du raisin. L'attaque en bouche est ample sur des saveurs d'agrumes confits. La structure est tendue et d'un grand volume en bouche qui reste persistant tout au long de la dégustation. La finale est salivante et révèle un potentiel de bonne garde.

## Accords mets / vins

Il accompagne avec élégance les poissons cuits et viandes blanches. Les fruits de mer, et tous les plats où un vin sec est de bon augure.

## Caractéristiques techniques

**Alcool** : 13% vol

**Sucres résiduels naturels** : 0 gr

**Acidité** : 7,2 AT

**Terroirs** : Terroirs marno-gréseux

**Exposition** : Sud, Sud/Est

**Culture** : Haute Valeur Environnementale

**Sucrosité** : SEC

**Temps de garde** : 5 ans

**Appellation** : AOC Alsace

**Cépage** : Riesling

**Vendanges** : Manuelle avec tri, légère macération

**Vinification** : Fermentation thermo régulée, en cuve inox ou bois, élevage sur lies fines

**Dégustation** : 8°C

**SAS Weck Clément et fils**

2 Place de la Mairie 68420 Gueberschwihr  
[www.weck.alsace](http://www.weck.alsace)