



Dégustation

La robe de ce Riesling d'Alsace est jaune aux reflets intenses. Nez intense et typé du cépage aux notes de citron jaune mêlé à des notes de fleurs blanches. La structure est souple aux saveurs citronnées vite relayée par une belle fraîcheur zestée. La finale est désaltérante.

Accords mets / vins

Accompagne les fruits de mer, les poissons 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 et terroirs marno-calcaires

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, élevage sur lies fines

Dégustation : 8°C

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Gueberschwihr
www.weck.alsace