



Riesling Baron de Schielé AOC Alsace 2017

75 cl

Situation géographique et sol

Cet AOC Alsace Riesling « Baron de Schielé » est issu d'un terroir remarquable exposé plein sud et reposant sur une roche de nature granitique. Les Riesling issus de ces terroirs sont secs, frais et élégants, ils concentrent toute la minéralité du sol dans une robe cristalline et des saveurs pures légèrement citronnées. Assurément des vins de garde

Vendange et vinification du Gewurztraminer d'Alsace Baron de Schiele

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique..

Commentaires de dégustation du Gewurztraminer d'Alsace Baron de Schiele

Sa robe est jaune or et brillante. Le nez dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est franche et fraîche, délicatement fruité on retrouve de subtils arômes de zestes de citron confits et quelques notes de minéralité.

Accord mets et vins avec le Riesling Baron de Schiele

Ce Riesling est un vin blanc sec et élégant qui accompagne avec bonheur les poissons : Turbot avec une sauce à l'Orange et au Romarin, un filet de poisson sauce citronnelle, des Harengs marinées ou des tartares de poissons. Il accompagne aussi les volailles et les viandes blanches.

Aspect technique du Gewurztraminer d'Alsace Baron de Schiele

Cépage : Riesling



Consommez entre 8° et 10°C

Sucrosité : 7.9g/l

Alcool : 12.8°

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.
