



# Riesling "Les Caves de l'Enfer" 2022

75 cl

---

## Situation géographique et sol

Les Riesling "Les Caves de l'Enfer" proviennent de parcelles situées sur le ban d'Amerswihr, principalement sur des terroirs argilo-calcaires ou des terroirs d'alluvions.

## Vendange et vinification du Riesling "Les Caves de l'Enfer"

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 Riesling "Les Caves de l'Enfer"

Les cuvées "Les Caves de l'Enfer" sont des vins caractéristiques de leur cépage et représentatives de l'appellation "Alsace".

Sa robe est de couleur jaune or. Le "Roi" des cépages donne naissance à des vins racés. Son nez élégant et fin développe des notes caractéristiques de fruits frais et de citron. L'attaque est fraîche et structurée développant des touches d'agrumes confites en fin de bouche. La finale est longue, soutenue par l'acidité et la fraîcheur de nos Rieslings secs.

## Accord mets et vins avec le Riesling "Les Caves de l'Enfer"

Le Riesling "Les Caves de l'Enfer" est un vin de gastronomie qui se marie parfaitement avec des poissons en sauce: sandre, lotte, Saint Pierre, ou traditionnelle choucroute de poissons. Il sera également un bon compagnon des fruits de mer et crustacés, des noix de Saint Jacques à la crème d'écrevisses et aux girolles, des gambas sauce curry, ou encore avec la volaille: un poulet au citron, une poularde ou un coq au Riesling ou encore des bouchées à la reine.

## Aspect technique du Riesling "Les Caves de l'Enfer"

Cépage : Riesling  
Consommez entre 8° et 10°C



Sucrosité : 3,3 g/l  
Alcool : 12,0°

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

---