

LES BLANCS | GRAND CRU

Riesling Rosacker 2023

Finesse et grandeur du terroir

Viticulture

Situées sur la commune de Hunawihr, au lieu-dit « Heitzberg » dans le Grand Cru Rosacker. Les vignes sont à 340 m d’altitude et orientées vers le Sud avec un sous-sol très calcaire (Muschelkalk).

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s’effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, un pressurage en raisins entiers puis une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe jaune clair avec une belle limpidité.

Puissance et austérité sont la marque de son terroir.

Au nez, il dégage des arômes floraux très fins et en bouche des notes de fruits jaunes tels que la poire et l’abricot. En bouche l’acidité est droite et minérale. La fin de bouche est pleine de longueur et saline.

C’est un des Riesling qui a la plus longue garde.

Accords mets et vins

Le « Riesling Grand Cru Rosacker » se marie merveilleusement bien avec les poissons, les fruits de mer et les viandes en sauce crémees mais aussi avec des entrées épicées. De même, il s’alliera très bien avec les fromages de chèvre et de brebis.

“Riesling Rosacker” Appellation AOC Alsace Grand Cru

Millésime	2023
Cépage	Riesling 100%
Âge des vignes	50 ans
Rendements	45 hl/ ha
Degré	13,5°
Sucres résiduels	2,3 g / l
Acidité	5,7 g / l
Potentiel de garde	10-15 ans
Servir	Entre 9°C et 12°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

