

Alsace Grand Cru
Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

PIERRE FRICK

Riesling
2002

Vendanges Tardives

Grand Cru
Vorbourg



mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

ALC. 13,5% BY VOL.

Produce of France

750 ML

L 024

ZEGLER - BERGHOFF

VIN ISSU DE RAISINS CULTIVÉS EN
AGRICULTURE BIODYNAMIQUE **demeter**

Certifié par ECOCERT sas F - 32600



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

**RIESLING -
GRAND CRU
VORBOURG
VENDANGE
TARDIVE**

Millésime : 2002

Alcool : 13.4 %
Acidité : 7.8 g/l at
Sucre résiduel : 35.8 g/l

Terroir

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

Dégustation

Robe jaune -- arômes riches et délicats de fleurs de tilleul, miel d'acacia, poussière calcaire et noix de coco, avec des touches de thé vert et de bergamote - bouche riche et lumineuse avec une acidité dense et granuleuse et une sucrosité légère - saveurs de thé à la bergamote, de citron confit et de pomelos - finale tonique et minérale.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Apéritif, poissons en sauce safranée, foie gras - vin de plaisir avec des amuse-bouche