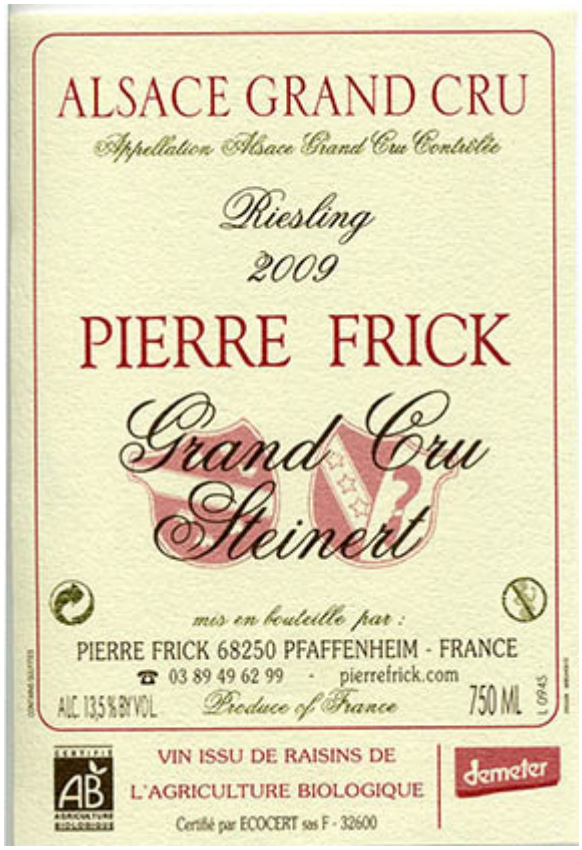

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2012

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

RIESLING - GRAND CRU STEINERT

Millésime : 2009

Alcool : 12.9 %
Acidité : 7.2 g/l AT
Sucre résiduel : 14.5 g/l

Terroir
Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert Elevage : récolté fin septembre – fermentation terminée fin octobre - le vin est mis en bouteille mi-juillet 2010, après 9 mois d'élevage sur lies fines en foudre.

Dégustation
Robe jaune – arômes intenses de pain d'épices, de pralin, d'abricot séché, de pêche, et d'agrumes confits avec des touches fumées – bouche ample, fraîche, tonique et saline, avec des saveurs de pêches blanches et de citron confit – longue persistance d'agrumes et de caillou calcaire avec un peu de douceur.
Température conseillée : 10 °C

Accompagnement
Poissons en sauce, volailles