



RIESLING 2013 GRAND CRU STEINERT

Alcool : 13.0 %

Acidité : 7.6 g/l AT

Sucre résiduel : 1.2 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 13 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

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

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 9 mois. Un seul ajout minimal de sulfite à la mise en bouteilles fin juillet 2014.

Dégustation

Couleur jaune aux reflets or -arômes complexes et denses de caillou calcaire, de noisettes grillées, de rhum et de tabac blond, avec des touches de noix de muscade - vin sec , dense et tendu, aux saveurs de zestes d'agrumes , dominés par la pierre calcaire -finale très longue sur la fraîcheur et la salinité.

Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Poissons fumés, crustacés, poissons à la plancha, terrines et carpaccio de poissons.