



## **RIESLING 2013 GRAND CRU STEINERT 2013**

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

### *Particularités 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.



**Domaine Pierre Frick**  
**+33 (0)3 89 49 62 99**  
5, rue Baer 68250 Pfaffenheim  
[www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com)