



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Riesling

2018

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. Nez vif et racé, où dominant les parfums d'agrumes (pamplemousse, citron). Au palais, belle attaque franche avec une bonne ampleur. Vin frais, équilibré, délicieusement fruité, présentant des arômes élégants d'agrumes (citron) et de fruits à chair blanche (pêche), notes minérales. Très belle structure. Vin harmonieux entre son bouquet et fruité délicat, son corps et son acidité d'une grande finesse, qui lui confère une grande persistance.

Aspect Technique

Cépages : Riesling

Sucres résiduels : 2,33 g/l

Alcool : 13,11 %

Acidité : 4.03 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 1,30 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.

Accompagnement

Accompagne indistinctement les mets les plus raffinés, est incomparable sur les poissons et les fruits de mer.

Température de dégustation : 8 à 10°C.