

Domaine Sylvie Spielmann, Alsace, France
Riesling Grand Cru Kanzlerberg 2013
AOP Alsace Riesling Grand Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12,5 %
Conditionnement : 0,75 cl
Sucre résiduel: 7,4 gr / litre



Cépages

100 % Riesling



Terroir

Terroir: Bergheim - Kanzlerberg (Mont Saint-Jean, vigne cultivée à l'époque par les chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Malte)
Type de sol: marnes grises et noires à gypse du Keuper sur roche métamorphique avec inclusions de baryte blanche et de fluorine violette
Superficie: 3,4 ha (plus petit grand cru d'Alsace)
Exposition: sud, sud-ouest
Vignes âgées de 29, 36 et 59 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié Ecocert)
Biodynamie
Rendement: 30 hl / ha
Vendanges manuelles



Vinification

Vinification traditionnelle
Levures indigènes
100 % sucres naturels du raisin
Elevage sur lies pendant 9 mois



Service

10 à 12° C



Garde

5 à 30 ans



Accord

Poissons fins en sauce (Sandre au Riesling, truite aux amandes)
Coquillages et crustacés
Volailles blanches, eau Orloff
Paëlla
Fromage (chèvre frais ou mi-sec, camembert au lait cru)



Dégustation

Un grand Riesling aux arômes complexes de fleurs blanches, pamplemousse et épices. La bouche est soyeuse, racée et généreuse. Sa minéralité fraîche en finale est caractéristique du Kanzlerberg. En vieillissant, il prend un côté cristallin, avec des notes complexes et délicates de tilleul ou de chèvrefeuille et une minéralité incomparable.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE