

Vins d'Alsace André ANCEL



Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@orange.fr
Web : www.vinancelandre.fr

Riesling 2015

Grand Cru Schlossberg

Un vin haut de gamme pour un repas haut de gamme !

Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC Alsace Grand Cru Schlossberg
- ✦ Millésime : 2015
- ✦ Cépage : Riesling
- ✦ Age moyen des vignes : 35 ans
- ✦ Nature du sol : Roche granitique
- ✦ Rendements (hl/ha) : 30
- ✦ Mode de vendange : Manuelle
- ✦ Mode de Pressurage : pneumatique
- ✦ Sucre résiduel : 10 g/l
- ✦ Alcool : 12,5°



Dégustation

Température de dégustation :

Oeil

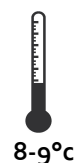
La robe est d'un jaune très clair, pâle, qui laissent à penser que ce vin disposera d'une fraîcheur en bouche caractéristique des Riesling.

Nez

Son bouquet est d'une grande finesse, avec de subtils arômes fruités exotique (ananas, pamplemousse ...) ou encore d'anis ou réglisse. Dans son évolution, ce Riesling est unique car le sol sur lequel il est planté, développe des arômes très minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...). Ces arômes très particuliers se retrouvent dans les vins de terroir (Grands Crus, lieux-dits).

Bouche

Ce vin est demi-sec. Il est construit autour d'une grande fraîcheur, suivi d'une pointe d'acidité que l'on apprécie du début jusqu'à la fin de la dégustation. Cette structure, racée et délicatement fruitée, fait relever son caractère minéral et sa fraîcheur qui fait de lui un partenaire idéal pour la cuisine des fruits de mer ou des poissons. C'est un vin de garde qui peut se bonifier en bouteille pendant des décennies. Il pourra se conserver encore 5 à 6 ans au minimum.



8-9°C



IDEAL POUR LES POISSONS, FRUITS DE MER, CUIDITÉS, FROMAGES