Riesling d'Alsace Bio, Kuehn



Incontournable des cépages alsaciens, notre Riesling biologique est amoureusement cultivé à proximité de Colmar, sur un sol argilo-calcaire aux portes d'Ammerschwihr. Il tire son nom de son lieu de vinification, à savoir les « Caves de l'Enfer », cave voûtée et séculaire, fierté du village et porteuse d'une histoire riche.

Origine: Le terroir calcaire, avec une exposition optimale, permet au riesling de développer une acidité marquée et des notes minérales caractéristiques.

Encépagement: 100% riesling

Vinification: Après la récolte manuelle, les raisins biologiques sont pressés délicatement pour extraire un jus pur. Ce jus fermente ensuite en cuves inox à température contrôlée pour préserver les arômes frais et fruités du Riesling. L'œnologue Francis Klee supervise tout le processus pour s'assurer que le vin exprime pleinement les caractéristiques variétales du cépage et du terroir alsacien. Enfin, le vin est élevé sur lies fines, ce qui lui confère une texture et une complexité supplémentaires avant la mise en bouteille.

Dégustation: Au nez, le Riesling Bio s'ouvre sur un bouquet d'arômes d'agrumes avec des notes de fleurs d'acacia. En bouche, le vin présente un palais sec et frais, avec des écorces d'agrumes confits et une finale minérale.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal sur des fruits de mer, poisson en sauce, également avec les sushis, makis et sashimis. Pensez aux salades gourmandes et croquantes., avec des écorces d'agrumes confits.