



RIESLING

Lieu-dit Rebgarten

Note de dégustation

Robe jaune or brillante. Nez élégant et complexe où des arômes de type citronné se mêlent au caractère minéral. Des notes beurrées sont également présentes ce qui confère une grande complexité aromatique à ce vin. L'attaque en bouche est racée et très typique d'un Riesling d'une belle maturité renforcée par une acidité franche et équilibrée.

Gastronomie

Vif et fin, le Riesling Rebgarten est conseillé avec les crustacés, les grenouilles et escargots, la choucroute, le coq au riesling.

Température de garde

8 à 10 degré Celsius

Capacité de garde

À consommer dans les 3 ans à venir

Particularités

Le Rebgarten est un petit vignoble coquettement entretenu (d'où son nom « le jardin des vignes »). Orienté plein sud, constitué d'un sol varié à dominante de sable granitique, il est planté essentiellement en Riesling. Abrisé des vents dominants et bénéficiant d'un ensoleillement favorable, ce terroir permet une maturation idéale des raisins. C'est grâce à cette adéquation micro climat-sol, que ce terroir nous offre chaque année de grands vins.



Guide Hachette des vins 2007

« Se révèle intensément aromatique (...) Vif et d'une belle finesse à l'attaque, harmonieux et long (...) »



CCNP 10789851

GRANDS VINS D'ALSACE
BESTHEIM
DEPUIS 1765

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



Importation Épicurienne R. A. Fortin Inc., 7900 boul. Taschrau, Édifice B-suite 105, Brossard, Québec, J4X 1C2.
<http://www.importation-epicurienne.com>

Tél. : +1.450.671-0631 Fax : +1.450.671-2457 e-mail: info@importation-epicurienne.com