



Château de Riquewihr Riesling Grand Cru
Schoenenbourg A.O.C. Alsace Grand Cru
2023

VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

DÉGUSTATION

ROBE : or intense, brillante.
NEZ : fin, intense, complexe fruits abricot, fruits jaune et blanc, fines épices curry et safran, gingembre et zestes confits, une note d'encens.
BOUCHE : ample et ciselée, harmonieuse, belle palette aromatique fondue, persistance vive et épicée.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient bien à la cuisine du Monde notamment avec des nems canard-coriandre, poulet au gingembre, poisson d'eau douce crème-curry mais également le fromage : gruyère, bleu des Causses.

CÉPAGE
RIESLING

DEGRÉ D'ALCOOL
alc 13% vol.

TERROIR
Argilo marneux, sur des conglomérats de sable du quaternaire, l'ensemble sur une roche mère de gypse.

VENDANGE
Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale entre 15 et 20 ans.

www.dopff-irion.com