



## Hatschbourg Grand Cru Riesling A.O.C Alsace Grand Cru 2011

- ❖ Degré d'alcool 13,5 % alc./vol.
- ❖ Cépage Riesling
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

### ❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

### ❖ Dégustation

Le Riesling sec, racé, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales (silex), florales et délicatement fruité du type agrume, sève de pin, cannelle.

Une belle couleur jaune intense, brillante et limpide. Son nez est puissant et opulent sur des arômes de fleurs jaunes et de miel. L'attaque au palais est soyeuse. Doté d'une acidité discrète mais néanmoins rafraîchissante, il présente une matière très bien équilibrée avec un beau volume au palais. La fin de bouche présente beaucoup de gras et d'amplitude. Le terroir, profond et racé s'exprime par une belle puissance finale. La persistance aromatique est longue et d'une très belle amplitude. On distingue notamment des notes de fleurs d'acacia et de miel. Un vin qui peut être apprécié dès à présent et d'une excellente aptitude au vieillissement.

### ❖ Accords Gourmands

Le Hatschbourg Riesling réalise l'entrée en matière idéale d'un repas lorsqu'il accompagne des poissons de mer et coquillages cuisinés. Somp tueux, il donne le meilleur de lui-même avec les viandes blanches cuisinées.

- ❖ Service 10 et 12°C
- ❖ Conservation



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM  
ALSACE FRANCE

Hatschbourg Grand Cru Riesling  
A.O.C Alsace Grand Cru  
2011

Consommation optimale jusqu'à 8 ans



CONTIENT DES SULFITES

[www.pfaffenheim.com](http://www.pfaffenheim.com)