



Steingold Riesling A.O.C Alsace 2015

❖ Récompense



❖ Degré d'alcool 12 % 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. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Oeil : Sa robe est jaune or pâle, avec de légers reflets verts, brillante et limpide, qui souligne sa fraîcheur.

Nez : D'une grande finesse et très expressif, il dévoile des arômes de zestes d'agrumes (mandarine), d'un joli panier de fleurs blanches (aubépine) et des notes de verveine mentholée.

Bouche : D'une belle attaque fraîche et racée, il présente des notes de pamplemousse rose, de poire et d'orange sanguine. La fin de bouche possède une longue persistance aromatique, un grand équilibre et une très belle intensité.

❖ Accords Gourmands

Véritable vin de gastronomie, ce Riesling est parfait avec un plateau de fruits de mer, des huîtres chaudes ou un filet de poisson fin accompagné de légumes wok, mais également avec un poulet rôti, un filet de volaille





Steingold Riesling A.O.C Alsace
2015

en sauce. Il s'imposera naturellement avec un fromage de chèvre frais.

❖ Service 13 - 14°C

❖ Conservation

5 à 10 ans

❖

Un soir de décembre 2012,
lors de la dégustation du millésime, un membre du conseil
d'administration,
goûta les 2 Riesling Grand Cru Goldert et Steinert séparément. Piqué par
la
curiosité, il voulu vérifier si la magie du Steingold pouvait opérer sur le
riesling
également. Il mélangea alors les 2 Grands Crus, gouta et fit goûter. Les
avis
furent unanimes: le nouveau Steingold Riesling était né!

