



## Riesling Grand Cru Zinnkoepfle A.O.C Alsace Grand Cru 2015

- ❖ Degré d'alcool alc 12,5% 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 or pâle. Brillant, limpide. Un nez racé, d'une belle fraîcheur et d'une élégante finesse, à la fois vivant et d'une grande personnalité. Les arômes plutôt floraux dominant au nez avec quelques touches d'agrumes. L'attaque en bouche est racée. L'acidité franche reste néanmoins élégante et subtile, c'est un vin puissant et d'un bel équilibre qui possède beaucoup de volume. Le citron et de citron vert s'exprime en bouche avec beaucoup d'amplitude et de persistance. Un vin riche et de caractère, qui possède un très grand potentiel de garde et une belle expression du terroir en fin de bouche (vivacité calcaire).

### ❖ Accords Gourmands

Le Zinnkoepfle Riesling réalise l'entrée en matière idéale d'un repas lorsqu'il accompagne des poissons de rivière à la chair délicate, poissons de mer fins, coquillages et crustacés, les poissons crus et marinades douces, pochage, sauce crémée avec la pointe d'acidité des agrumes. Osez les alliances du Zinnkoepfle Riesling avec les viandes marinées, en pot au feu, aux petits légumes ou cuisinées avec des fruits.

- ❖ Service 10 et 12°C.



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM  
ALSACE FRANCE

Riesling Grand Cru Zinnkoepfle  
A.O.C Alsace Grand Cru  
2015

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 7 ans.



CONTIENT DES SULFITES

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