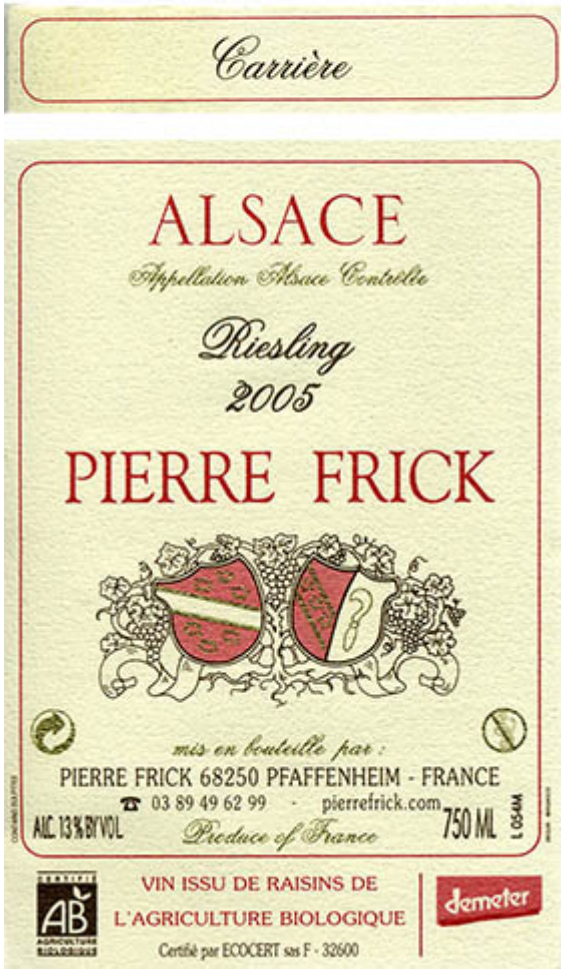

RIESLING CARRIÈRE

Millésime : 2005

Alcool : 13.0 %
Acidité : 7.5 g/l AT
Sucre résiduel : 31.4 g/l

RÉCOLTÉE EN SURMATURITÉ - Vin moelleux

Terroir
Sol marno-gréseux sur un haut de coteaux au-dessus du grand cru Vorbourg, et en contrebas des carrières de grès jaune de Rouffach - exposition plein Est

Dégustation
Robe jaune aux reflets or – nez intense d'écorce de pamplemousse, de thé noir, d'angélique confite et de pierre calcaire, avec des touches camphrées – bouche ample, tendre et acidulée, aux saveurs de verveine, de zeste de citron, de compote de rhubarbe et de bourgeons de sapin – longue finale avec de jolis amers, des notes d'anis et d'épices (poivre blanc), et des touches mentholées. Bel équilibre de vendange tardive.
Température conseillée : 10 °C

Accompagnement
Vin moelleux à déguster en apéritif, pour accompagner des poissons en sauces épicées (safran) ou du foie gras- à goûter aussi à tout moment en vin de plaisir.