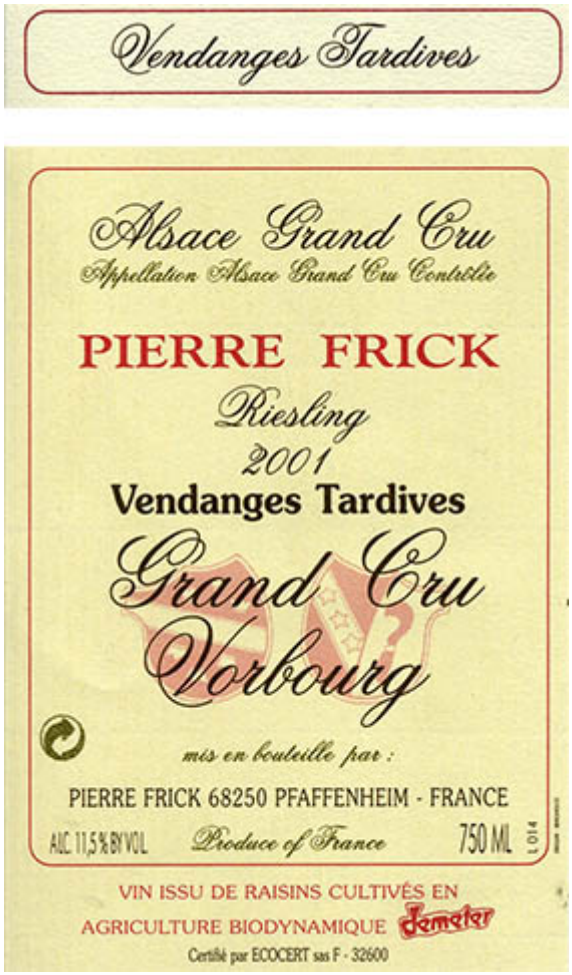


AMPHORE
Médaille d'Argent Concours Amphore 2008

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

RIESLING - GRAND CRU VORBOURG VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2001

Alcool : 12.3%
Acidité : 7.8 g/l AT
Sucre résiduel : 61.5 g/l

Terroir
Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

Dégustation
Robe jaune – nez intense et rond aux notes d'agrumes, d'ananas, de fleurs blanches et de poussière calcaire – palais riche et ample, soutenu par une superbe acidité tendue – Saveurs de pêches mûres, d'agrumes et de calcaire – longue finale minérale.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement
Apéritif – foie gras – à déguster pour le plaisir à tout moment