



RIESLING - GRAND CRU STEINERT

Millésime : 2006

Alcool : 12.6 %
Acidité : 6.4 g/l AT
Sucre résiduel : 14.4 g/l

Terroir

Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert

Dégustation

Robe jaune intense brillante - Nez très puissant de pomelos, de fruit jaune mûr, avec des touches iodées, des notes de gousses de vanille et de safran - bouche ample et souple, à la fraîcheur fine, aux saveurs de pêche jaune très mûre et de citron confit, avec des touches cendrées - finale fraîche et souple avec une fine minéralité calcaire. Température conseillée : 10-12 °C

Accompagnement

Poissons en sauce épicée, viandes blanches, fromages de chèvre affinés.