



## **RIESLING - GRAND CRU STEINERT**

**Millésime : 2009**

Alcool : 12.9 %  
Acidité : 7.2 g/l AT  
Sucre résiduel : 14.5 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 pierrieux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert. Elevage : récolté fin septembre - fermentation terminée fin octobre - le vin est mis en bouteille mi-juillet 2010, après 9 mois d'élevage sur lies fines en foudre.

### **Dégustation**

Robe jaune - arômes intenses de pain d'épices, de pralin, d'abricot séché, de pêche, et d'agrumes confits avec des touches fumées - bouche ample, fraîche, tonique et saline, avec des saveurs de pêches blanches et de citron confit - longue persistance d'agrumes et de caillou calcaire avec un peu de douceur.

Température conseillée : 10 °C

### **Accompagnement**

Poissons en sauce, volailles



Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2012