



RIESLING - GRAND CRU VORBOURG

Millésime : 2009

Alcool : 12.8 %
Acidité : 7.7 g/l AT
Sucre résiduel : 2.0 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 épicé avec des touches de tabac blond, de miel, d'écorces de citron et de minéralité calcaire - bouche profonde et très fraîche, aux saveurs de pomelos et de miel - grande persistance minérale - C'est un vin « caillouteux », vibratoire et dynamisant.
T° : 10-12 °C

Accompagnement

Poissons en sauce, terrines de poisson