

Alsace Grand Cru  
Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

**PIERRE FRICK**

Riesling  
2002

**Vendanges Tardives**

Grand Cru  
Vorbourg



*mis en bouteille par :*

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

ALC. 13,5% BY VOL.

*Produce of France*

750 ML

L 024

ZEGLER - BERGHOFF

VIN ISSU DE RAISINS CULTIVÉS EN  
AGRICULTURE BIODYNAMIQUE **demeter**

Certifié par ECOCERT sas F - 32600



Grands Vins d'Alsace  
PIERRE FRICK

**RIESLING -  
GRAND CRU  
VORBOURG  
VENDANGE  
TARDIVE**

**Millésime : 2002**

Alcool : 13.4 %  
Acidité : 7.8 g/l at  
Sucre résiduel : 35.8 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 -- arômes riches et délicats de fleurs de tilleul, miel d'acacia, poussière calcaire et noix de coco, avec des touches de thé vert et de bergamote - bouche riche et lumineuse avec une acidité dense et granuleuse et une sucrosité légère - saveurs de thé à la bergamote, de citron confit et de pomelos - finale tonique et minérale.  
Température conseillée : 10°C

**Accompagnement**

Apéritif, poissons en sauce safranée, foie gras - vin de plaisir avec des amuse-bouche