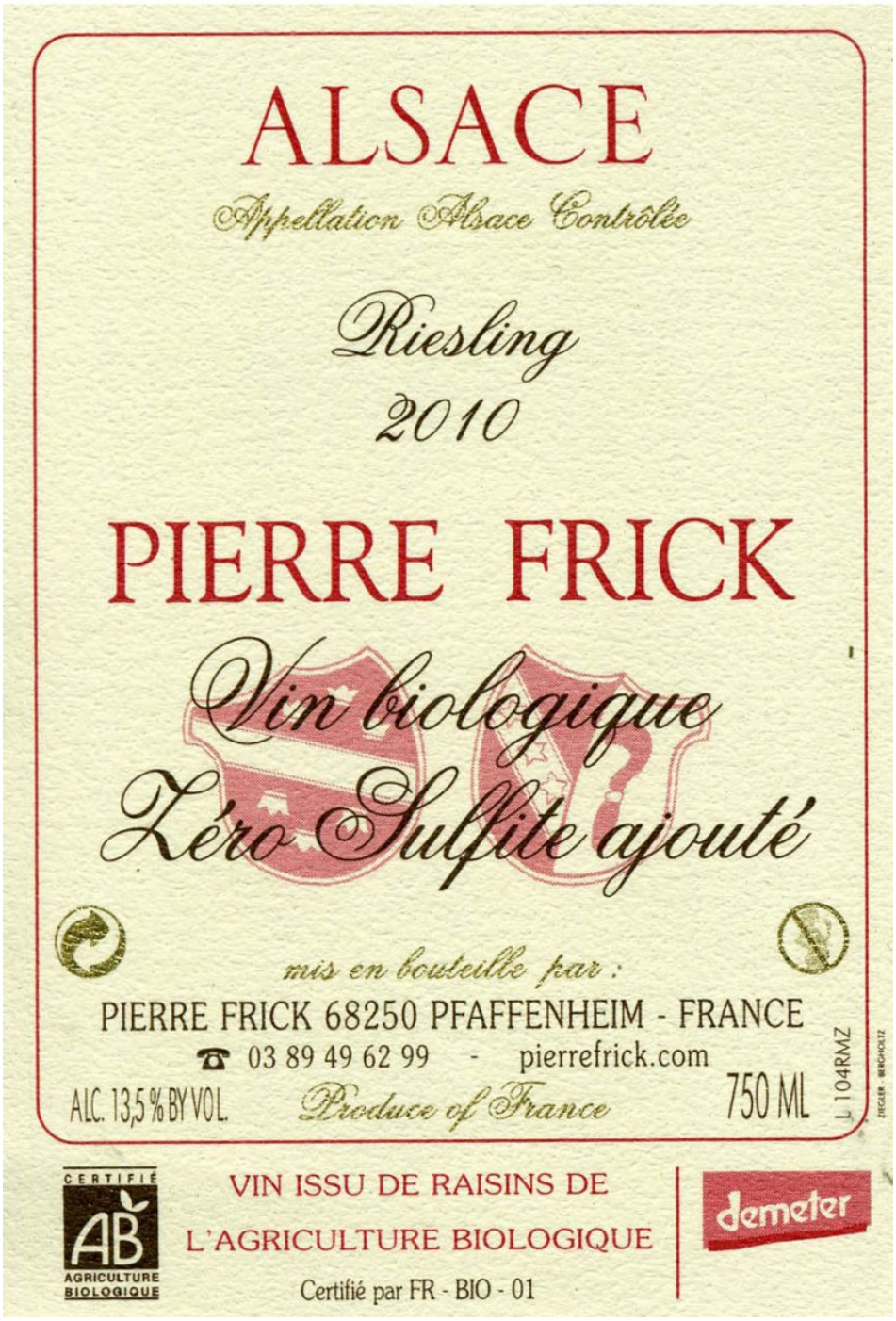

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

RIESLING - ROT MURLÉ

Millésime : 2010

Alcool : 13.4%
Acidité : 8.3 g/l AT
Sucre résiduel : 6.7 g/l

NON FILTRÉ

Terroir
Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine. Particularités d'élevage : La fermentation s'est déroulée en plusieurs temps. Le vin a été élevé 22 mois, sans aucun ajout de sulfite et mis en bouteilles sans sulfite et sans filtration.

Dégustation
Couleur jaune soutenu – nez élégant et complexe d'écorce de pamplemousse, de pierre calcaire, de pêche et de fleurs blanches – bouche riche et tendue, aux saveurs de fruits jaunes, d'agrumes confits, de compote de rhubarbe et de pêche – finale très longue avec des touches salines et minérales. A déguster longuement pour apprécier les différentes séquences aromatiques et gustatives.
Température conseillée : 12 °C

Accompagne
Poissons en sauces riches et relevées