



Riesling Grand Cru Praelatenberg 2017

75 cl

Vinification du Riesling Grand Cru Praelatenberg

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Ce Riesling Grand Cru Praelatenberg est issu de parcelles sélectionnées sur un sol composé de calcaire, granites et gneiss. La vinification est réalisée en cuves inox thermorégulées par géothermie, suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois.

Description du Riesling Grand Cru Praelatenberg

Ce Riesling Grand Cru Praelatenberg s'habille d'une robe jaune claire et brillante, au nez son bouquet révèle de jolies notes florales, d'agrumes, citron vert et écorces d'oranges. Cette riche palette fruitée se prolonge en bouche par une belle fraîcheur et une pointe de minéralité qui confèrent un équilibre parfait.

Il accompagnera à merveille les poissons nobles sous toute forme de cuisson, les coquillages et la cuisine japonaise.

Aspect technique du Riesling Grand Cru Praelatenberg

Cépage : Riesling
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 10.5 g/l
Alcool : 13°

Situation géographique et sol

Les belvédères du majestueux château du Haut-Koenigsbourg dominent les pentes escarpées du Praelatenberg. Ce terroir riche donne naissance à des vins amples, charnus, fondés sur un socle d'une intense minéralité. Le Praelatenberg se singularise par la combinaison de son micro-climat et de la composante en gneiss du terroir. Ce dernier transmet aux vins une minéralité cristalline et élégante, et ce quel que soit le cépage.

Potentiel de garde : 7 à 10 ans.

Le saviez-vous ?

Le Grand Cru Praelatenberg est un Grand cru pilote dans la diversité des terroirs alsaciens avec le [projet "Grands Crus en fleurs"](#).
