



Riesling "Coteaux du Haut-Koenigsbourg" 2023

75 cl

Vinification du Riesling "Coteaux du Haut-Koenigsbourg"

Les raisins sont exclusivement issus des parcelles classées en AOC Alsace Communale "Coteaux du Haut-Koenigsbourg". Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

Description du Riesling "Coteaux du Haut-Koenigsbourg"

La robe est dorée, très brillante, aux reflets or. Le nez est intense sur des notes de pêche et de pamplemousse rose. Après aération, on perçoit des notes de pierre à fusil caractéristiques des terroirs granitiques et des notes de fleur d'acacia. L'attaque en bouche se fait tout en rondeur et évolue sur une fraîcheur persistante pour atteindre un bel équilibre.

Il sera le compagnon idéal des crustacés et des poissons et saura aussi s'apprécier sur les plats typiques alsaciens comme la Choucroute ou le Baekahoffe.

Aspect technique du Riesling "Coteaux du Haut-Koenigsbourg"

Cépage : Riesling
Consommez entre 8° et 11°C
Sucrosité : g/l
Alcool : °

Situation géographique et sol

Les vignes sont situées sur les coteaux sous le fameux Château du Haut-Koenigsbourg. Ce terroir granitique de Thannenkirch est connu pour son sol riche en éléments minéraux et pour sa capacité à donner des vins de haute qualité grâce à sa composition singulière. Le granit est une roche très dure qui permet un

excellente drainage permettant au raisin une croissance optimale des raisins. De plus, la présence de calcaire dans le sol apporte une touche de minéralité au vin, conférant une belle structure et longueur en bouche.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.

Le saviez-vous ?

Les "Coteaux du Haut-Koenigsbourg" sont une des 13 dénominations Communales de l'Appellation Alsace. Cette dénomination répond à des règles de production spécifiques, plus restrictives que pour l'appellation régionale : encépagement, densité de plantation, règles de taille, palissage, maturité des raisins, rendements.
