

CUVEE LOUIS KLIPFEL RIESLING 37,5 CL

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : Riesling

Alcool : 12,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle, les raisins sont récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite, le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 37,5 CL

Unité de vente : Carton de 12 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune clair aux reflets platine.

Nez : Nez très floral, agrumes et minéral.

Bouche : Bouche d'une belle attaque fraîche et franche, milieu de bouche dense. Finale sur l'écorce d'orange sèche, une note un peu poivrée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C.

Accords mets et vins : Accompagnera idéalement des plats comme les huîtres au four avec une pointe de Riesling, linguine à la vongole, tartare de thon à la noix de coco.

Garde : A déguster dès aujourd'hui et peut se garder jusqu'à 5 ans.

