

# CUVÉE 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.

