



Riesling Grand Cru Goldert A.O.C Alsace Grand Cru 2008

- ❖ Cépage Riesling
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle
- ❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Riesling sec, racé, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales (silex), florales et délicatement fruitées du type agrume, sève de pin, cannelle. Ce vin présente une robe jaune or pâle avec de légers reflets verts, brillante et limpide. Son nez très racé est déjà très expressif. Il dévoile de subtils arômes d'agrumes sur un fond minéral très marqué et caractéristique de son terroir d'origine. D'une attaque fraîche et racée en bouche, il présente une matière riche et très élégante, toute en finesse et bien équilibrée au palais. Des arômes mûrs de fruits à chair jaune dominent. Très gras, ce Grand Cru possède une puissance qui se dévoile progressivement au palais. La fin de bouche très persistante développe des arômes de type minéral et une très agréable fraîcheur.

❖ Accords Gourmands

Le GOLDERT Riesling réalise l'entrée en matière idéale d'un repas lorsqu'il accompagne des cuisses de grenouilles ou du saumon fumé, cru ou mariné. Somptueux, il donne le meilleur de lui-même avec les poissons fins grillés ou en sauce, avec les crustacés et fruits de mer, les huîtres. Osez les alliances du GOLDERT Riesling avec les volailles, les perdrix au chou, les viandes blanches rôties ou cuisinées à la crème.

- ❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation

Consommation optimale entre 5 et 10 ans

