



Steinert Grand Cru Riesling A.O.C Alsace Grand Cru 2016

❖ Cépage Riesling.

❖ Degré d'alcool 13 % alc./vol.

❖ 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. Élevage 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 fruité du type agrume, sève de pin, cannelle.

Une belle couleur jaune or pâle, brillante et limpide. Très expressif au nez, d'une grande maturité et d'une fraîcheur bien équilibrée. Un vin complexe et élégant, puissant et d'une belle richesse. Les arômes d'agrumes mûrs (citron, citron vert et pamplemousse) se mêlent subtilement aux notes minérales, elles aussi bien prononcées. L'attaque en bouche est riche et mûre, les fruits jaunes dominent. Puis la fraîcheur se dévoile et révèle une belle harmonie au palais. Sa structure est puissante et équilibrée avec beaucoup d'amplitude. Ses origines calcaires se dévoilent en fin de bouche avec finesse et densité.

❖ Accords Gourmands

Le STEINERT 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 et les huîtres.

Osez les alliances du STEINERT Riesling avec les volailles, les perdrix au chou, les viandes blanches rôties ou cuisinées à la crème.

❖ Service 10 et 12°C.



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

ALSACE FRANCE

Steinert Grand Cru Riesling
A.O.C Alsace Grand Cru
2016

¤ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 8 ans.



www.pfaffenheim.com