



## RIESLING « Hospices de Strasbourg »

**Cépage :** Riesling.

**Origine :** Il est issu d'un terroir calcaire, limoneux et argileux, permettant l'enracinement profond de la vigne, plus que trentenaire. L'exposition sud-ouest, sur plates-formes en flanc de coteau, permet un ensoleillement idéal.

**Vinification :** Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers. Après la fermentation sous contrôle de température, ce vin a été sélectionné lors d'une dégustation rigoureuse, pour être admis à la Cave des Hospices de Strasbourg. Il y a été élevé 8 mois en fût de chêne, puis dégusté une seconde fois, afin d'obtenir le privilège d'être mis en bouteilles aux Hospices, après plusieurs mois d'efforts inlassables en faveur d'une qualité irréprochable.

**Dégustation :**

- *Couleur :* Jaune, légèrement doré, avec une belle brillance.
- *Au nez :* Arômes d'agrumes et notes de miel. Belle fraîcheur.
- *En bouche :* Beaucoup de caractère. On retrouve des arômes de miel, et de cire d'abeille. Belle persistance d'un fruité assez gras, dû au terroir.

**Nos conseils :** Il accompagne harmonieusement les plats les plus raffinés : poissons, crustacés, viande blanche, etc...

**Température :** Servir entre 8 et 10 °C.

**Conservation :** Jusqu'à 8 ans.



**RUHLMANN**  
*Créateurs de Vins*

34, rue du Maréchal Foch 67650 Dambach-La-Ville France  
Tél +33 (0)3 88 92 41 86 Fax +33 (0)3 88 92 61 81  
www.ruhlmann-schutz.fr vins@ruhlmann-schutz.fr