



RIESLING « Granit S »

Cépage : Riesling.

Origine : Plantées sur un flanc de coteau dit « Schlossberg » avec une exposition sud-est, les vignes sont en terrasses par largeur. Elles bénéficient de ce fait d'un ensoleillement constant. Toute la surface du sol est empierrée (granite) ce qui permet, la nuit, de garder la chaleur thermique naturelle. Le raisin se trouve ainsi, tout au long de l'été, en conditions idéales.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Cristallin, d'une brillance parfaite. Ce Riesling est présenté en bouteilles blanches.
- *Au nez :* Il présente une attaque d'agrumes, citronnée, très puissante. Mangue et cassis sont les arômes en fin de nez du vin.
- *En bouche :* Muscaté et très frais en début de bouche. Ce caractère rafraîchissant est apporté par la spécificité du sol. En fin de bouche, il développe des arômes de poire et de fruits exotiques.

Nos conseils : Ce Riesling sec est un « Must » pour ce cépage, et accompagnera avec bonheur la meilleure cuisine : poissons, crustacés, viandes blanches, sushis, etc...

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 10 ans.

Disponible également en Magnum (1500ml).



Alsace - France



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