



## RIESLING

### « Sélection de Grains Nobles »

**Cépage :** Riesling.

**Origine :** Plantées sur un coteau granitique, les vignes bénéficient d'un ensoleillement constant. Toute la surface du sol est empierrée, ce qui permet, la nuit, de garder la chaleur thermique naturelle. Le raisin se trouve ainsi, constamment, en conditions idéales. Pour cette Sélection de Grains Nobles, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. A la récolte, fin novembre, les raisins avaient un aspect confit.

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

#### Dégustation :

- *Couleur :* Jaune or, avec un cristallin parfait.
- *Au nez :* Très aérien, tout en finesse. Un caractère de mangue, et des notes de menthe fraîche.
- *En bouche :* Gras et ample. On retrouve un caractère de menthe fraîche, suivi d'un fruité mielleux, où l'abricot, la goyave, et la cerise dominant. Une belle puissance, et une grande longueur en fin de bouche.

**Nos conseils :** Atteindre un stade de surmaturation aussi poussé est très rare pour un Riesling. C'est un vin liquoreux exceptionnel, au caractère bien marqué. Il sera parfait à l'apéritif, avec un foie gras, ou un dessert. Vous pouvez bien entendu l'apprécier sans aucun accompagnement !

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

**Conservation :** C'est un vin de garde, que l'on peut tout aussi bien apprécier dès aujourd'hui, que dans 10 ou 15 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