



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Riesling

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Riesling

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2016

Age des vignes : les plus jeunes 11 ans et les plus âgées : 46 ans

Terroir : argilo calcaire (sur le bas du Bollenberg)

Production : en lutte raisonnée, et désherbage mécanique

Vendange : manuelle ou mécanique

Suivi œnologique journalier par notre oenologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : Tangentiel

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchage liège

Analyse :

Alcool 12.5°

Sucre résiduel : 5.5g

Dégustation :

Robe claire cristalline, reflets verts. Nez agréable, citron, agrumes, avec une pointe fleurie, caractéristique du terroir argilo calcaire du Bollenberg. Un riesling typé, une pointe de gras amenée par la minéralité, tendu et racé. Très belle persistance aromatique.

Accords mets-vins

Au-delà des accords qu'on lui connaît naturellement avec la cuisine Française, il excelle avec les poissons, les coquillages (St Jacques) et les crustacés. Il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer. Il est tout autant admirable avec les volailles, les viandes blanches ou encore les fromages frais (brebis, chèvre.)



1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 - Fax 03 89 76 89 26 - Port. 07.70.76.73.00

Email : vins-jbiegler@orange.fr

Banque : Credit Mutuel Orschwihr N° compte : 10278 03303 00016010145 75

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018