



Noémie & Jean-Bernard Ziegler,
Grand Cru - Terroirs du Bollenberg

Alsace

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Riesling

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Riesling

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2022

Age des vignes : 50 ans

Terroir : argilo calcaire (sur le bas du Bollenberg)

Production : Agriculture Biologique

Vendange : manuelle

Suivi œnologique : quotidiennement par moi-même et une fois par semaine par notre œnologue conseil.

Elevage : en cuve inox thermorégulée.

Filtration : Tangentiel et avant mise filtration sur plaque.

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

Analyse :

Alcool : 12.5°

Sucre résiduel : 1.8g/l

Dégustation

Nez aromatique, citron, agrumes, avec une pointe fleurie, caractéristique du terroir argilo calcaire du Bollenberg. Un riesling typé, tendu et racé.

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).



Jean-Bernard ZIEGLER 1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12
Email : contact@domaine-jbiegler.fr site : www.domaine-jbiegler.fr
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

