

RIESLING VIEILLES VIGNES



Un carattere che riflette l'origine silicea di questo vino e che si ritrova al palato, associato ad aromi complessi (limone, verbena, violetta). Vivace all'attacco, potente, fresco e croccante al punto giusto, è un "grande Riesling di terroir". Pronto ad accompagnare pesci nobili, offre anche buone prospettive di invecchiamento.

Vino gastronomico per eccellenza, si abbina splendidamente ai migliori piatti alsaziani (crauti alla alsaziana o pesce e baeckaoffa) e a tutti i pesci di acqua dolce o di mare (come il salmone fresco cucinato al dragoncello).

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Storia

Il re dei vini Alsaziani per la sua età tra i vitigni renani. Coltivato fin dal XV secolo, è considerato uno dei vitigni bianchi più prestigiosi al mondo! I suoi piccoli acini verdi schiariscono leggermente al sole e maturano tardivamente. Richiedono un'esposizione del terreno particolarmente favorevole. Il Riesling è senza dubbio il vitigno che meglio esprime l'identità geologica del suo terroir.

La denominazione "Vieilles Vignes" si riferisce ai vini prodotti dalle viti più vecchie (almeno 35 anni). La caratteristica principale è una minore resa in uva e acini più piccoli e concentrati. Queste caratteristiche si percepiscono nei vini.