

Riesling Cuvée Emile Willm 2016



90 pts Wine Enthusiast



Le style de ce Riesling Cuvée Emile Willm se montre très typé Riesling, plus droit, souvent mentholé, bien frais avec une bonne acidité. La géologie des terroirs est argilo-calcaire, situés à mi-coteaux. La moyenne d'âge des vignes est supérieure à 20 ans. C'est à travers ses racines profondes que la vigne concentre la minéralité dans ses fruits.



2016: Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



La vinification des Cuvées Emile Willm privilégie le côté fruité, l'extraction de la matière et une certaine expression du terroir d'origine. Les raisins sont vendangés avec une belle maturité provenant de vieilles vignes sélectionnées et de terroirs privilégiés. Ce sont des vins amples et complexes.



Belle robe jaune clair aux reflets argentés.
Nez fin, élégant aux notes d'agrumes (citron vert), florales
Attaque franche, frais, belle acidité persistante associée aux notes de citron vert en rétro olfaction



Fruits de mer, crustacés, coquillages, poissons crus, fumés ou en terrine, viandes blanches en sauce crémée au vin blanc, choucroute, fromages de chèvre.



Alcool : 12,3% vol.
Sucres résiduels : 5,5 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 4,58 g/l

Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

De 3 à 8 ans



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

