

Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2019



Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
De 3 à 15 ans



Le Riesling est le cépage roi en Alsace, blanc, cristallin, sec, racé, fruité. Le Riesling du Kirchberg est un vin de grande garde et développe des qualités particulières selon les millésimes.



2019: Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.



Pour la vinification des Grands Crus, les raisins récoltés à forte maturité sont issus d'une culture particulièrement soignée. Les rendements sont faibles, les parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés.



D'une robe jaune clair, ce vin offre un nez tout en finesse, frais, aux notes florales avec des touches de menthe poivrée. En bouche l'attaque est franche et présente des notes de zeste de amplexousse qui soulignent la fraîcheur de ce Riesling.



Poisson noble en sauce crémeuse, des langoustines aux asperges, des fruits de mer et des volailles (coq au Riesling, poule au pot)



Alcool : 12,81% vol.
Sucres résiduels : 6,08 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 4,71 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX