

Riesling Reserve 2016



88 pts Wine Enthusiast



Le Riesling est le cépage roi en Alsace, blanc, cristallin, sec, racé, fruité. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin de gastronomie par excellence.



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.

Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débourbage fin à basse température.



Fermentation alcoolique à basse température (18°), suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges.

Robe jaune clair éclatante.



Nez délicat, frais, aux notes d'agrumes (pamplemousse, zeste de citron) et florales.

bouche est fraîche avec une belle tension grâce à la rétro olfaction sur les arômes de zestes d'agrumes.



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



Alcool : 12,15% vol.

Sucres résiduels : 4,8 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 4,2 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

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

