



Riesling Grand Cru « Altenberg de Wolxheim » 2017

Terroir :

Nos Riesling Grand Cru mûrissent sur un sol marno-calcaire caillouteux. Le méso climat présent dans l'Altenberg de Wolxheim, son terroir, ainsi que l'ensoleillement optimal permettent de parfaire nos Riesling.

Dégustation :

- **Robe** : Jaune citronnée présentant des reflets dorés avec un bel éclat.
- **Nez** : Dès le premier nez, ce Riesling Grand Cru relève toute sa richesse avec des notes empyreumatiques rappelant la pierre à fusil ou bien encore quelques arômes fumés. Le côté foral du Riesling s'exprimera par la suite pour se mêler avec les notes grillées pour développer toute sa complexité.
- **Bouche** : Avec une belle rondeur et souplesse, la mise en bouche rappelle les notes présentes au nez. Le milieu de bouche est d'une belle amplitude avec une belle acidité qui viendra aiguïser les papilles jusqu'à la fin de bouche. Celle est plus grasse et permet de mettre en valeur tout le potentiel de ce magnifique terroir où ce Grand Cru est produit.

Accord mets & vin

Ce vin racé conviendra sur les fruits de mers et poissons, les volailles, fromage de chèvre sans oublier la fameuse choucroute alsacienne. En accompagnement de viandes blanches ou de plats élaborés à partir de sauce à la crème, ce Riesling « Altenberg de Wolxheim » est au rendez-vous.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

8-10°C

Temps de garde

12-15 ans

Domaine André Regin
4 Rue de la Forge 67120 WOLXHEIM
andre.regin@wanadoo.fr

Exploitation Agricole à Responsabilité limitée
Tel (+33) 03 88 38 17 02
www.domaine-regin.fr