Domaine
FERNAND ENGEL

Riesling 2017 Silberberg - Sec / Dry

Cépages :

Riesling

Situation des parcelles :

Le Silberberg est un lieu-dit prestigieux de Rorschwihr célèbre depuis le XIVième siècle.
Sol argilo-limoneux sur roche mère marno-calcaire, profond, compact, légèrement alcalin. Ce terroir est une révélation pour le Riesling.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune aux reflets verdoyants.
- Nez : Très présent, frais, dominante agrumes (pamplemousse, citron), notes mentholées voir même arbustives (buis, genévrier). Quelques fragrances florales et fruitées (poire, acacia, violette).
- Bouche : Attaque vive, belle ossature acide. Vin enchanteur par son bouquet délicat d'agrumes et ces nuances citronnées. Vin capiteux et long.
- Caractéristiques du vin : Vin vif racé et viril. Harmonieux. Dominance d'agrumes. Beau type riesling.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Sa vivacité et son bouquet naturels conviennent parfaitement aux entrées froides, aux fruits de mer, aux poissons grillés ou en sauce (truite aux amandes, suprême de St Jacques, délice de sandre au Riesling, matelote de poisson au Riesling, saumon au gingembre), aux mets traditionnels alsaciens...
- Température de service : 10-11°
- Garde : 10 ans

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

+33(0)3 89 73 77 27
info@fernand-engel.fr
www.fernand-engel.fr