



## Riesling 2021 Grand Cru Praelatenberg - Sec / Dry

**Cépages :**

Riesling

**Situation des parcelles :**

Le Grand Cru Praelatenberg est un magnifique terroir sur les hauteurs de Kintzheim. Cité en 823, le Praelatenberg appartenait aux prélats de l'abbaye d'Ebersmunster. La roche-mère matamorphique donne un sol siliceux lourd, peu profond, qui renferme un grand nombre de cailloux ferrugineux cimentés de grains de quartz qui favorisent le réchauffement du sol. Le sol est pauvre en matière organique. Ce terroir produit des vins fins et élégants.

**Conduite du vignoble :**

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

**Analyse sensorielle :**

- *Robe* : Jaune dorée aux reflets ambrés.

- *Nez* : Très intense, évoque les arômes de fruits très murs, de passerillage (raisins secs), d'agrumes, de cire d'abeille. Notes florales (accacia) avec quelques notes végétales (genièvre, tisane). Nuances briochées.

- *Bouche* : Attaque vive. Dans sa jeunesse, ce vin très fruité révèle également un caractère animale très marqué (cuir, lard fumé). Cette dualité est surprenante et bien-heureuse est typique de ce grand cru. Sur l'évolution, ces arômes atypiques pour un riesling disparaissent pour laisser place à des notes de fruits murs (poire, coing). Belle minéralité. Vin dense, puissant, aux senteurs de surmaturation.

**Conseil :**

- - *Alliance avec les mets* : Sa richesse conviendra parfaitement aux poissons fins (délice de sandre au Riesling), les viandes avec sauce acidulée ou aigre-douce (osso-bucco aux saveurs asiatiques), certains mets exotiques épicés.
- - *Température de service* : 10-11°
- *Garde* : 15 ans

