Domaine
FERNAND ENGEL

Riesling 2024 Kugelberg - Sec / Dry

Cépages :
Riesling

Situation des parcelles :
Parcelle de Rorschwihr, en coteau, exposition Est, sur sols argilo-calcaires et roche mère de calcaire dur. Sols profonds et caillouteux à très bon potentiel viticole.

Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Analyse sensorielle :
- Robe : Jaune dorée. Belle brillance.
- Nez : Caractère vanillé et beurré typique de ce lieu-dit. Dominante de fruits surmûris (poire, coing, figues, écorce d'orange, ananas) ou de fruits secs (figue, datte, noisette et noix) Notes de cire d'abeille.
- Bouche : Attaque souple. Grande sapidité. Notes de brioche, de galettes au beurre. Belle maturité.
- Caractéristiques du vin : Riesling très mûr. Charmeur.

Conseil :
- Alliance avec les mets : S'accorde avec les produits de la mer cuisinés (ex : crevettes au curry, huîtres chaudes, saumon en papillote…), avec certaines viandes blanches ou rosés (ex : escalope à la crème, filet mignon en croûte), a tester sur certains fromages chauds (ex : chèvre en feuilleté, munster sur pommes de terre).
- Température de service : 10°
- Garde : 8 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