

## LES GRANDS CRUS

# Le Riesling Grand Cru Pfingstberg

### INFORMATION GENERALE

Les Grands Crus d'Alsace, sont des vins intimement liés à des micro-terroirs d'exception. A cela s'ajoute des règles de production pointues, les plus strictes du vignoble, permettant ainsi d'offrir des vins de grandes qualités et typicités.

Les vins issus du Grand Cru Pfingstberg dévoilent une sensation aérienne et une grande droiture d'expression. Leur fraîcheur structurante leur donne une ardeur très significative.



Photo non contractuelle

### MILLÉSIME 2012

Bon millésime relativement homogène. Beaux départs des cycles végétatifs grâce à un printemps bien ensoleillé. Les rendements furent plus faibles mais la concentration au rendez-vous !

### DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets argentés, nez fin et minéral aux notes de fleurs blanches. Attaque franche, se montre frais et racé avec une belle longueur sur les mêmes arômes qu'au nez avec une pointe de menthe poivrée.

Les arômes délicats du Riesling Pfingstberg s'allient à merveille avec les poissons crus ou grillés, la volaille rôtie.

Température de service: 9– 12° C°

À déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans.

### DESCRIPTION TERROIR

Majoritairement calcaires

### VINIFICATION

Rendements faibles, parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés. L'expression du terroir s'affine au fur et à mesure des années.

### ANALYSE

Alcool : 12,9% alc./vol.

Sucres résiduels : 9,2 g

Acidité totale : 4,21 g

### ÉCHELLE DE SUCROSITE



[www.lucien-albrecht.com](http://www.lucien-albrecht.com)  
[contact@lucien-albrecht.com](mailto:contact@lucien-albrecht.com)



LUCIEN  
**ALBRECHT**  
GRANDS VINS D'ALSACE