



LUCIEN ALBRECHT

Riesling Grand Cru Pfingstberg 2012



Doté d'une robe jaune clair aux reflets argentés, ce Riesling Cru révèle un nez fin et minéral aux notes de fleurs blanches. Après une attaque franche, il 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.



A déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans. Température de dégustation : 10-12 °C



Paramètres analytiques :
Alcool : 12.9%
Sucres résiduels : 9,2g
Acidité totale : 4,21g



Palettisation : 420 bouteilles/palette
7 couches de 10 cartons de 6 bords.

Poids du carton : 7.2 kg