

LES CEPAGES

Le Riesling Réserve

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VIN

D'une belle robe jaune paille brillante, ce vin révèle des notes élégantes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve la finesse du nez mêlée à une belle fraîcheur. Ce Riesling se dégustera à merveille avec des poissons crus, des fromages frais de brebis, de chèvre, une volaille rôtie, une tarte salée aux légumes.



Photo non contractuelle

MILLÉSIME 2016

Un printemps très humide et doux suivi d'un bel ensoleillement et de températures élevées en juillet et août, quelques épisodes pluvieux bien positionnés ont entraîné un démarrage rapide et progressif de la maturation des raisins qui sont rentrés très sains avec un beau potentiel aromatique et une belle structure acide.

DÉGUSTATION

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 5 ans.

Température de dégustation : 8-10 °C

RÉCOMPENSES

89pts Wine Enthusiast

DESCRIPTION TERROIR

Majoritairement calcaires

VINIFICATION

- Des vendanges 100% manuelles,
- Un pressurage doux et prolongé,
- Une fermentation longue,
- Un élevage sur lie de 3 mois.

ANALYSES

Alcool : 12,3 %

Sucres résiduels : 5 g

Acidité totale : 4,75 g

ÉCHELLE DE SUCROSITÉ



www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE