LES GRANDS CRUS

Le Riesling Grand Cru Spiegel

INFORMATION GÉNÉRALE

Situé entre Guebwiller et Bergholtz, au sud de la Route des Vins d'Alsace, le Grand Cru Spiegel est situé sur une pente moyenne & pourvu de **sols argilo-sableux recouverts de galets de grès**.

La réputation du vin Grand Cru Spiegel date des années 1950 période où les vignerons ont instauré des chartes de qualité et de caractéristiques précises, ce qui fait aujourd'hui des **vins originaux aux arômes fins** et parfois robustes selon les cépages, mais toujours persistants.

RÉCOMPENSES

Argent Mundus Vini Printemps 2019
Argent International Wine Challenge 2019

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.

MILLÉSIME 2017

Même si les rendements étaient les plus bas depuis 30 ans, les bonnes conditions climatiques ont contribués à une très belle qualité en 2017 : de bons niveaux d'acidités, une belle balance aromatique et une belle maturité. 2017 sera comparable au plus grands millésimes.

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.
Température de service: 8-10°C
À déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

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

ANALYSES

Alcool : 12,9% alc./vol.
Sucres résiduels : 4,9g
Acidité totale : 3,95g

ÉCHELLE DE SUCROSITE

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

LUCIEN ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION