

## LES CEPAGES

# Le Riesling Réserve

### INFORMATION GÉNÉRALE

Le Riesling est le cépage roi en Alsace et sans doute le plus connu au monde. Il donne un jus blanc et les vins issus du cépage sont secs, élégants. Cultivé sur des sols minéraux, il exprime des caractères floraux et minéraux offrant un grand potentiel de vieillissement. En Alsace, le Riesling acquiert une concentration distinctive parfaitement équilibrée par l'acidité. C'est l'un des meilleurs vins pour accompagner un repas.

### RECOMPENSES

90pts Wine Enthusiast 2020—BEST BUY



### VINIFICATION

- Vendanges 100% manuelles
- Pressurage doux et prolongé
- Fermentation longue
- Elevage sur lie de 3 mois

### MILLÉSIME 2019

Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.

### DÉGUSTATION

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.

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 5 ans.  
Température de dégustation : 8-10°C

### ACCORDS METS-VIN

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.

### ANALYSES

Alcool : 12,70 % alc./vol.  
Sucres résiduels : 4,60 g/L  
Acidité totale : 5,10 g/L

### ÉCHELLE DE SUCROSITÉ



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



LUCIEN  
**ALBRECHT**  
GRANDS VINS D'ALSACE