



DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

RIESLING

AOC : AOC ALSACE

Cépage : RIESLING

Lieu-dit/terroir :

Commentaire et note de dégustation :

Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, le Riesling d'Alsace est un vin de gastronomie par excellence.

Son bouquet est d'une grande finesse, racé, avec de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...) ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil.

Dans son évolution, le Riesling est unique car, en fonction du sol sur lequel il est planté, il développe des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...). Ces arômes très particuliers se retrouvent dans les vins de terroirs (Grands Crus, Lieux-dits...).

Le Riesling d'Alsace est un vin de garde qui peut se bonifier en bouteille pendant des décennies. La diversité des terroirs d'Alsace est faite pour lui car c'est un cépage qui sait se faire discret, au profit des pierres dont il tire les plus belles confidences.

Degré : 12,5% vol.

Sucre : 5,1 g/L

Acidité : 4,9 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« Ce vin inimitable déploie un éventail de ressources : un équilibre rare, une vivacité remarquable, une finesse exquise ! »

Au-delà des accords qu'on lui connaît naturellement avec la cuisine alsacienne (choucroute, matelote, palette de porc fumée...), il excelle avec les poissons, les coquillages (St Jacques) et les crustacés. Il est tout autant admirable avec les volailles, les viandes blanches ou encore les fromages de chèvre.

