

# RIESLING GRAND CRU FRANKSTEIN

**AOC** : AOC ALSACE GRAND CRU

**Cépage** : RIESLING

**Lieu-dit/terroir** : FRANKSTEIN

**Commentaire et note de dégustation** :

Ces vieilles vignes de Riesling, plantées sur les pentes exposées au sud-est du Grand Cru Frankstein, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour.

Ce terroir composé d'une arène de granite à deux micras laisse filtrer l'eau et retient la chaleur. Il oblige la vigne à enfouir ses racines à travers les fissures de la roche mère à la recherche des éléments nutritifs.

Le Riesling est particulièrement bien adapté à ce sol et atteint sa plus haute expression après quelques années de bouteille.

Délicat, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, fruitées, les agrumes, le citron, l'orange sanguine, les fleurs blanches, le miel.

L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les fruits exotiques, la papaye, les épices, le gingembre mais également, une fine note minérale fumée.

**Degré** : 12,64% vol.

**Sucre** : 54,8 g/L

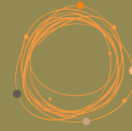
**Acidité** : 5,04 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins** :

« Grand Cru Frankstein ; taillé pour la gastronomie. »

Le Riesling Grand Cru Frankstein se marie parfaitement avec des desserts de tout genres, goûteux et puissants.

Le veau en blanquette, en osso bucco ou à la milanaise se révèle également un parfait accord.



DOMAINE WASSLER  
ANNE - MARC - MATTHIEU

