



### *Élaboration*

Ce vin bénéficie d'une des rares dénomination géographique d'Alsace: Coteaux du Haut-Koenigsbourg. Les vignes sont situées sur les coteaux sous le fameux Château du Haut-Koenigsbourg. Elles bénéficient donc d'une bonne exposition au soleil permettant au raisin de se gorger en sucre.

Suite à la vendange, le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débouillage statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves thermo-régulées et dure environ trois semaines. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans les cuves en inox

### *Dégustation*

La robe est doré soutenu, très brillante, aux reflets dorés. Le nez est exubérant sur des notes surprenantes de pêches et de pomelos roses. Après aération, des notes de pierre à fusil et des note de fleur d'acacia se dégagent L'attaque en bouche se fait tout en rondeur puis évolue sur une fraîcheur persistante pour atteindre un bel équilibre.

### *Accords mets et vins*

Ce vin atypique permet des accords surprenants. Il sera très agréable seul à l'apéritif. Il sera votre meilleur allier comme cadeau. En effet, il se marie bien avec tout, que ce soit des poissons, de la volaille, de la viande blanche grillée ou en sauce.

Température de service : 8 – 10 °C

*Riesling*  
*Coteaux du*  
*Haut-Koenigsbourg*

Acidité sulfurique :  
3,13 g/L

Acidité tartrique :  
4,79 g/L

Titre alcoométrique :  
12,80 %VOL

PH : 3,31

Sucre résiduels :  
18 g/L

Type de sol : Sableux

