Domaine Achille Thirion

2023

Riesling Cuvée Achille

Géolocalisation

Les raisins qui composent le riesling cuvée Achille sont récoltés sur les vignes de Saint-Hippolyte, Orschwiller, Kintzheim et Châtenois. Les viticulteurs de ces quatre communes ont créé en 1988, la confrérie du Haut-Koenigsbourg. Elle est le fruit d'une réflexion qui vise à promouvoir le vignoble des Coteaux du Haut-Koenigsbourg. Le riesling Cuvée Achille peut ainsi être identifié par la marque collective « Terroir du Haut-Koenigsbourg ».

Élaboration

Les vendanges sont réalisées au deux tiers manuelles et au tiers mécaniques. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débourbage 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 des cuves en inox.

Dégustation

La robe est dorée clair aux reflets argentés. Limpide et brillante. Le nez est frais, discret aux arômes citronnés et minéraux. En bouche, l'attaque est vive et fraîche. En parfait harmonie avec le nez, les arômes d'agrumes explosent en bouche et laisse place à une minéralité presque saline.

Accords mets et vins

Ce riesling est idéal avec les crustacés, les poissons grillés et évidemment, la choucroute.

Température de service : 10 – 12 °C

Acidité sulfurique : 3,7 g/L

Acidité tartrique : 5,7g/L

Titre alcoométrique : 12,8 %VOL

PH : 3,29

Sucre résiduels : 5,7 g/L

Type de sol : Sablo-limoneux

67 rte du vin 68590 Saint-Hippolyte | 16 A rte du vin 67600 Orschwiller | 03 89 73 00 23

www.domaine-achillethirion.fr