Domaine
FERNAND ENGEL

Riesling 2022 Réserve (pour Professionnels et Export) Sec / Dry

Cépages :
Riesling

Situation des parcelles :
Secteurs de Rorschwihr et de Bergheim. Sols marno-calcaire rouge très caillouteux, forte présence de fossiles. Marnes du Jurassique moyen et inférieur. Très bon potentiel viticole, déclivité moyenne.

Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :
- Robe : Jaune légèrement dorée.
- Nez : Dominante fruitée sur des notes de pêche sauvage, d'agrumes (pamplemousse, d'écorce d'orange), d'ananas. Senteurs florales (genêt, chèvrefeuille, acacia, verveine). Notes de cire d'abeille et nuances minérales.
- Bouche : Acidité élégante et élancée. Belle longueur en bouche. Bouquet expressif sur des notes d'agrumes et d'ananas.
- Caractéristiques du vin : Riesling très fruité, avec une composante florale marquée. Belle fraîcheur.

Conseil :
- Alliance avec les mets : S'accorde idéalement les fruits de mer, les poissons en sauce (raie à la crème), les poissons grillés (truite aux amandes). Convient également avec les mets traditionnels alsaciens (choucroute, baeckaoffa, schiffala) et les viandes blanches (coq au Riesling, escalope champignons à la crème).
- Température de service : 10°
- Garde : 5 ans

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

+33(0)3 89 73 77 27
info@fernand-engel.fr
www.fernand-engel.fr