



Riesling Bollenberg

Dégustation

- Robe :** Jaune, légers reflets verts
Belle brillance
- Nez :** Bon rendu de la typicité du cépage
Notes de fruits blancs (nashi, poire abatte, pêche blanche)
Fleurs blanches, sureau, et notes zestées
- Bouche :** Vive, tendue, droite et franche. Corps floral
Légères notes salines en fin de bouche
Belle structure et belle matière, ample
Bouche sur le fruit (fruits blancs charnus, abricots)
Groseille à maquereau, typique du terroir calcaire.

Suggestions d'accords mets / vins

- Poissons au court-bouillon , crustacés et fruits de mer
Poêlée de palourdes, langoustines à la plancha
Bar grillé, éclade de moules, brochette de crevettes et Saint- Jacques
Filet de sole, sauce aux agrumes
Choucroute aux poissons, charcuteries alsaciennes

Conseils de dégustation et de garde

- A boire frais mais sans excès. Préférer le rafraîchissement en seau à glace.
Potentiel de garde 10 à 15 ans

Elaboration

- Selon Charte AOC Alsace. Vieilles vignes sur le terroir du Bollenberg
Travail des sols 1 rang sur 2 , taille courte sur 1 baguette
Terroir très calcaire (couche de terre mince et roche mère souvent affleurante)
Micro-climat bénéfique du Bollenberg, terroir très ensoleillé et venté.

Données œnologiques

Millésime	2017	Degrés d'Alcool :	12,5°
Cépage	Riesling	Sucres Résiduels	1 grs
Terroir	Bollenberg Calcaire	Acidité totale(en tart)	7,19g/l
Localité	Orschwihr	Ph	3,14



Vin dégusté le 21/06/2016

Cave MATERNE HAEGELIN & filles - ORSCHWIHR - www.materne-haegelin.fr

Habillage



Cave MATERNE HAEGELIN & filles - ORSCHWIHR - www.materne-haegelin.fr

