

# 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 micas 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.

Le Riesling s'exprime tout en finesse. Il développe des arômes floraux : fleurs de sureau, d'acacia ou d'amandier.

En bouche, il révèle des arômes raffinés de bourgeon de cassis et de menthe fraîche. Les vins sont droits, purs, à la minéralité salivante et cristalline.

**Degré** : 13,53% vol.

**Sucre** : 1,6 g/L

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

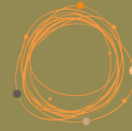
**Accord mets/vins** :

« **Grand Cru Frankstein ; taillé pour la gastronomie.** »

Le Riesling Grand Cru Frankstein se marie parfaitement avec les poissons de rivière, goûteux mais peu puissants, tels le sandre ou la truite.

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

Plus âgés, ce Riesling de granit se dégustent avec des fromages tels le Parmesan, l'Abondance, le Salers ou le vieux Comté, ainsi que les tommes de montagne.



DOMAINE WASSLER  
ANNE - MARC - MATTHIEU

