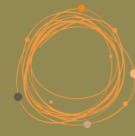


# RIESLING GRAND CRU WINZENBERG

**AOC** : AOC ALSACE GRAND CRU

**Cépage** : RIESLING

**Lieu-dit/terroir** : Winzenberg



DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

## **Commentaire et note de dégustation :**

Ces vieilles vignes de Riesling, plantées sur les pentes exposées au sud-est du Grand Cru Winzenberg, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour.

Arômes d'agrumes (citron, pamplemousse...) et exotiques (fruits de la passion, ananas...) dans sa jeunesse. Après 3 à 4 ans, il développe une palette aromatique beaucoup plus minérale (hydrocarbures) tout en conservant la fraîcheur et le fruit de sa jeunesse.

En bouche, attaque franche et tendue. Sa rondeur apparaît ensuite en milieu de bouche et vient contrebalancer la fraîcheur de l'attaque. Une trame rectiligne et minérale, surtout perceptible en fin de bouche contribue à accentuer la persistance aromatique. Les Riesling provenant de ce cru sont l'archétype même des vins de gastronomie.

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

**Degré** : 13,06% vol.

**Sucre** : 1,3 g/L

**Acidité** : 5,35 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

## **Accord mets/vins :**

**« Le Winzenberg exige le long sommeil des années. A elles d'anoblir le vin, de récompenser l'attente. »**

Le Riesling provenant de ce Grand Cru sont l'archétype même des vins de gastronomie. Ils se marient à merveille avec des mets bruts et authentiques (carpaccios de Saint Jacques et de poissons, crabes, oursins, sushis...) et viennent rehausser le caractère iodé des poissons et crustacés.

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.

