



DOMAINE WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU

RIESLING PFLINTZ

AOC : AOC ALSACE

Cépage : RIESLING

Lieu-dit/terroir : PFLINTZ

Commentaire et note de dégustation :

Ce Riesling trouve son originalité dans le sol argilo-calcaire du lieu-dit "Pflintz".

Exposé plein Sud en pente douce, ce terroir prédisposé à la culture de la vigne, permet au Riesling de s'épanouir grâce à une durée d'ensoleillement très longue et à sa bonne résistance à la sécheresse.

Les vins y sont riches et amples, à l'acidité soutenue mais toujours douce, développant des arômes de fruits mûrs tels que la poire, le coing.

Degré : 12,65% vol.

Sucre : 5,1 g/L

Acidité : 4,39 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« Tous les facteurs sont ici réunis pour produire des vins fruités, puissants et généreux. »

Le Riesling "Pflintz" sera admirable avec les viandes blanches, les poissons grillés ou en sauce et tous les produits de la mer.

L'ampleur et la chair de ce vin fait honneur aux plats puissants et épicés qui s'accorderont très bien. Poissons en croûte, lapin, volaille, travaillés avec des épices ou non, seront des mets dont la puissance gustative soulignera le relief aromatique et la structure qui habite ce vin.

