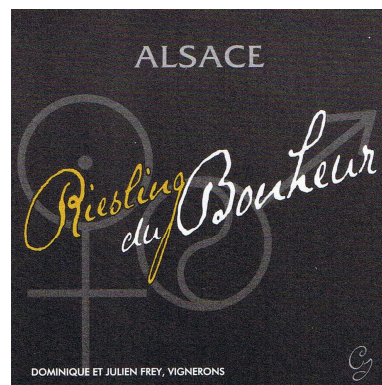

AOC Alsace

Riesling du Bonheur

Domaine Frey Charles et Dominique

Récompenses :



Origines:

- Cépage(s): Riesling
- Sol: Sable granitique
- Taille: Guyot double
- Rendement: 50 hl/ha

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 5 semaines.

Elevage:

18 mois en demi-muid de 500 litres

Appréciation gustative:

Nez minéral et légèrement boisé, bel équilibre et grande persistance en bouche - vin de gastronomie.

Le roi de notre domaine, notre grande spécialité. Un réel plaisir pour les amateurs de vin blanc sec.

Tenue et conservation:

Peut se garder 8 à 10 ans.

Gastronomie :

Servir à 12-14 °C

Excellent avec les poissons en sauce et les viandes blanches et rouges.

