



RIESLING « Hospices de Strasbourg »

Cépage : Riesling.

Origine : Il est issu d'un terroir calcaire, limoneux et argileux, permettant l'enracinement profond de la vigne, plus que trentenaire. L'exposition sud-ouest, sur plates-formes en flanc de coteau, permet un ensoleillement idéal.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers. Après la fermentation sous contrôle de température, ce vin a été sélectionné lors d'une dégustation rigoureuse, pour être admis à la Cave des Hospices de Strasbourg. Il y a été élevé 8 mois en fût de chêne, puis dégusté une seconde fois, afin d'obtenir le privilège d'être mis en bouteilles aux Hospices, après plusieurs mois d'efforts inlassables en faveur d'une qualité irréprochable.

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune, légèrement doré, avec une belle brillance.
- *Au nez :* Arômes d'agrumes et notes de miel. Belle fraîcheur.
- *En bouche :* Beaucoup de caractère. On retrouve des arômes de miel, et de cire d'abeille. Belle persistance d'un fruité assez gras, dû au terroir.

Nos conseils : Il accompagne harmonieusement les plats les plus raffinés : poissons, crustacés, viande blanche, etc...

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : Jusqu'à 8 ans.



RUHLMANN
Créateurs de Vins

34, rue du Maréchal Foch 67650 Dambach-La-Ville France
Tél +33 (0)3 88 92 41 86 Fax +33 (0)3 88 92 61 81
www.ruhlmann-schutz.fr vins@ruhlmann-schutz.fr