



## RIESLING « Vendange Tardive »

**Cépage :** Riesling.

**Origine :** Plantées sur un coteau granitique, les vignes bénéficient d'un ensoleillement constant. Toute la surface du sol est empierrée, ce qui permet, la nuit, de garder la chaleur thermique naturelle. Le raisin se trouve ainsi, constamment, en conditions idéales.  
Pour cette Vendange Tardive, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. A la récolte, fin novembre, les raisins avaient un aspect confit.

**Vinification :** Les raisins sont cueillis et triés à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

### Dégustation :

- *Couleur :* Jaune or, avec un cristallin parfait.
- *Au nez :* Une fraîcheur virile, minérale, suivie d'une pointe d'anis et de fleurs sèches.
- *En bouche :* Très séducteur en bouche avec une attaque franche et racée, ce vin laisse sa rondeur s'épanouir tout en restant svelte et harmonieux. Une belle longueur, en finesse, exalte ses caractères exotiques.

**Nos conseils :** Moins connu dans la gamme des Vendanges Tardives, ce Riesling séduit par ses arômes et sera parfait à l'apéritif, avec un foie gras, au dessert, ... ou sans accompagnement !

**Température :** Servir entre 8 et 10 °C.

**Conservation :** C'est un vin de garde, que l'on peut tout aussi bien apprécier dès aujourd'hui, que dans 5 ou 10 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](http://www.ruhlmann-schutz.fr) [vins@ruhlmann-schutz.fr](mailto:vins@ruhlmann-schutz.fr)