RUHLMANN
Vins d'Alsace

34 rue du Maréchal Foch
BP 20014
67650 Dambach-La-Ville
France

Nous contacter :
03 88 92 41 86
vins@ruhlmann-schutz.fr
www.ruhlmann-schutz.fr

RIESLING
GRAND CRU **MUENCHBERG**



Cépage : Riesling.

Terroir : Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, exploité dès le 12ème siècle par des moines. Installé sur un coteau exposé au sud, il bénéficie d'un microclimat unique. Le sol et le sous-sol sont formés de sédiments vieux de 500 millions d'années, formant en surface une terre rose, décomposition de grès et sédiments volcaniques.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température, élevage sur lies fines, suivi de la mise en bouteilles.

Dégustation :
- *Couleur :* Jaune or, d'un cristallin parfait.
- *Au nez :* Vin aérien et d'une belle fraîcheur, où les notes florales dominent.
- *En bouche :* Un vin voluptueux et charpenté. Les arômes de fruits et de fleurs se mêlent aux notes d'aneth et de romarin. Le caractère fin et fumé est typique d'un élevage sur lies fines. Belle longueur.

Nos conseils : Ce Grand Cru Muenchberg saura vous étonner avec les mets les plus raffinés. Il ravira les poissons en sauce, ainsi que les entrées et les viandes blanches raffinées.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 15 ans.