



ALSACE

Riesling

Une invitation à un Bonheur Convivial

Une invitation à un bonheur convivial!

Sensations...

Ce Riesling développe de beaux arômes d'agrumes et d'ananas. La bouche est tendue, l'acidité fine. La finale est juste soulignée par le minéral.

Accords mets/vins

Parfait avec des moules marinières, un poisson en papillote, une raclette, une fondue savoyarde ou bourguignonne, un pot-au-feu ou une volaille grillée.

Terroir

Les terroirs du Domaine Rieflé se situent sur les communes de Pfaffenheim, Rouffach, Westhalten et Soultzmatt, 10 km au Sud de Colmar. Notre vignoble en AOC ALSACE se trouve généralement sur des sols sédimentaires plus ou moins profonds qui renforcent les arômes spécifiques de chaque cépage. Ces vins sont une invitation au partage autour du plaisir des mots échangés et du mariage subtil entre une gorgée de vin et une bouchée d'un met.

Service

10 à 12°C

alcool : 12,5°

acidité en tartrique : 7,7 g/l

sucre résiduel : 2 g/l