



ALSACE GRAND CRU STEINERT

Riesling BIO

Une invitation à un Bonheur Exceptionnel

Pour un moment exceptionnel

Ce Grand Cru Steinert Riesling 2015 s'ouvre sur des senteurs florales et citronnées mais aussi de fruits jaunes à noyau avec une touche de miel et de caramel. C'est un vin puissant, intense et juteux avec des arômes de nectarine blanche et de fruits sec au palais. Vin sec, très minéral et bien structuré présente un bon potentiel de garde.

Accords mets/vins

Ce vin accompagnera idéalement les plats nécessitant un vin sec mais puissant. C'est le cas des poissons nobles ; sole, bar, saint-pierre, bien apprêtés (sauce citronnée au beurre blanc) ou du homard.

Terroir

Le nom STEINERT évoque l'aspect pierreux de ce terroir, orienté vers la lumière du soleil levant, face à la plaine d'ALSACE, au Rhin et à la Forêt Noire. Le sol est composé de calcaire très dur, homogène, sec et filtrant reposant directement sur la roche mère de calcaire oolithique qui affleure par endroits en surface. Les oolithes sont des petits grains en forme d'œufs de poissons, formés à la surface des roches par des microfossiles marins. Les vins issus du Steinert se caractérisent à la fois par leur puissance et par leur finesse souvent soulignée par des notes mentholées.

Service

10 à 12°C

alcool : 13,4°

acidité totale en tartrique : 6,70 g/l

sucre résiduel : 3,5 g/l

[Average rating](#)

3.9

[211 ratings](#)