

GRANDS VINS D'ALSACE
PAUL KUBLER
Vignerons depuis 1620



Les Pierriers 2018
AOC ALSACE RIESLING

Entourants nos parcelles de Riesling sur la partie sommitale du lieu-dit *Weingarten*, ils témoignent des efforts de nos aïeux pour aménager et cultiver ces parcelles. Ils rappellent également le caractère minéral affirmé de ce cépage emblématique.

Exposition: Sud & Sud Est

Géologie: Grès rose

Années de Plantation: 1974, 1990, 2004 et 2008

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles les 21, 26 & 27 septembre 2018

Vinification: Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers. Débourage léger et fermentation en foudre durant un mois.

Elevage: En foudre sur lies totales jusqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 11 septembre 2019

Nombre de bouteilles produites: 11772

Données Analytiques: Alcool: 12.6 %vol

Acidité Totale (Tartaric acid): 8.2g/l

Sucres résiduels: 0g/l

Notes de Dégustation: Ce Riesling s'ouvre sur des notes intenses d'agrumes, citron, pamplemousse rose, de groseilles à maquereaux. La bouche est séveuse reprise par une tension « *agrumineuse* » et salivante se prolongeant sur une finale longue et citronnée.

Accords: Jouez la finesse et l'élégance, les poissons d'eau douce à chair fine et délicate préparés en terrine, poêlés ou en papillote ; les sushis seront évidemment à la fête; fromages de chèvre ou de brebis.