

Riesling Grand Cru Hengst

Appellation Alsace Grand Cru Hengst Contrôlée

Complexe - Puissant - Minéral



HISTOIRE

Le Grand Cru Hengst, d'Alsace, est renommé pour ses vins de qualité. Sol marno-calcaire, exposition sud, il offre des vins riches, complexes et expressifs, avec des notes minérales et fruitées.

TERROIR

Marno-calcaire

CÉPAGE

Riesling 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 30 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulée pendant 12 à 15 mois

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C
Potentiel de garde : 10 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 12,5% vol.
Sucres résiduels : 1 g/L
Contient des sulfites

DÉGUSTATION

Les arômes sont complexes et intenses. Les notes d'agrumes comme le pamplemousse se mélangent avec des nuances de fruits blancs tels que la poire et la pomme. Des arômes minéraux pétrolés rendent ce vin encore plus puissant.

Le Riesling Grand Cru Hengst trouve un équilibre parfait entre rondeur et acidité. La minéralité se confirme avec des notes de pierre à fusil et de craie. Les saveurs d'agrumes lui apporte une acidité vive très agréable en bouche avec une persistance aromatique.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

Son acidité vive et sa complexité minérale lui permettent de s'harmoniser avec des mets riches et goûteux, ainsi qu'avec des mets plus délicats. Il accompagne particulièrement bien les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches, les volailles, les plats à base de légumes et les fromages de chèvre. Il peut également être servi en apéritif.

Riesling Grand Cru Hengst

Appellation Alsace Grand Cru Hengst Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320881	3760167320409

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

