



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2008



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,31°**
- Acidité : **5,21 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,2 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orleanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

SITUATION

Notre Riesling est planté essentiellement dans le lieu-dit du Bollenberg et dans les Grands Crus Saering et Kessler ainsi que dans les jeunes vignes du Grand Cru Kitterlé. En 2008, 70% de notre Riesling Les Princes Abbés provient de nos Grands Crus.

VINIFICATION

Notre Riesling Les Princes Abbés 2008 a été vendangé entre le 3 octobre et le 27 octobre 2008. Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Mise en bouteille en février 2011.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune avec des reflets verts, le disque est brillant et limpide. Le nez est net, franc sur des notes très fraîches et fruitées. L'aération développe des parfums d'agrumes (pamplemousse, citron vert...) En bouche l'attaque est incisive et nerveuse. Le milieu de bouche offre du gras renforcé par une salinité que l'on retrouve aussi en fin de bouche avec une superbe fraîcheur. Amateur de Riesling sec, droit et racé... régalez-vous !

GASTRONOMIE

Un vin parfait sur des fruits de mer, des crustacés ou encore sur des poissons crus ou marinés. Température de service 12°.

