



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING GRAND CRU KESSLER 2008



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,22°**
- Acidité : **4,85 grs/l**

- Sucres résiduels : **6,3 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

SITUATION

Le Kessler, établi sur un terroir gréseux, dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est, qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller. Prolongement naturel du Grand Cru Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grés rose vosgien.

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Vendange le 27 octobre 2008. Mise en bouteilles le 1^{er} janvier 2012.

DEGUSTATION

Alain Freyburger mars 2012

La robe est jaune or avec des reflets verts de belle intensité. Le disque est brillant et les larmes sont fines.

Le nez est ouvert, complexe, intense, exotique. On retrouve des arômes d'agrumes, de citron vert, de zestes d'orange et des notes fumées.

En bouche, l'attaque est franche légèrement tendre. Le milieu de bouche est plus ample, plus chaude. La finale est vive, droite, minérale, équilibrée avec une très belle persistance aromatique.

GASTRONOMIE

A associer à une salade de noix de Saint Jacques rôties à l'écorce d'orange ou encore des ravioles de Homard en impression d'herbes, servi avec de la Citronnelle et du Gingembre. Température de service 12°.

