GRANDS VINS D'ALSACE

PAUL KUBLER

Vignerons depuis 1620



Les Pierriers *2024*

*AOC ALSACE **RIESLING***

Ceinturants 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 & 2008

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles les 25, 26 & 1 octobre 2024

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

Elevage: En foudre sur lies totales jusqu'au printemps, mise en bouteille le 3 septembre 2025.

Nombre de bouteilles produites: 8900

Données Analytiques: Alcool: 12,5%.vol
Acidité totale: 7.9g/l
Sucres résiduels: <2g/l

Note 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 avec les poissons d'eau douce à la chair fine et délicate préparés en terrine, poêlés ou en papillote, les sushis seront évidemment à la fête; les fromages de chèvre ou de brebis.