

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITIGNO

Riesling 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in grandi botti di legno, tutte centenarie, che permettono una maturazione lenta e controllata del vino, favorendo il mantenimento della complessità e delle sfumature aromatiche.

L'affinamento dura almeno cinque anni in bottiglia, durante il quale il vino acquisisce struttura, eleganza e una longevità significativa.



GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
FRANCE



ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è prodotto da uve Riesling al 100% provenienti dal prestigioso Grand Cru Altenberg di Bergheim. Il terreno è argilloso e calcareo e le viti sono molto vecchie, tra i 30 e 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è rinomato per i suoi vini pregiati già dalla fine del 13° secolo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta di un intenso giallo dorato brillante. All'olfatto si aprono profumi di pompelmo, bergamotto, con sottili accenni di pietra focaia e pepe bianco. Il gusto è ampio, concentrato e raffinato, con una complessità strutturale che si accompagna a delicate note di limone di Amalfi, dragoncello e salvia. Il finale è lungo e molto elegante, con ottime prospettive di invecchiamento, tipiche di un grande Riesling da Grand Cru. Vino certificato biologico.