

# Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## VITIGNO

Riesling 100%

## 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.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari in acciaio inox a temperatura controllata. Vino raffinato, dotato di forza espressiva e particolare autenticità.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si osserva un colore giallo dorato intenso e brillante. Al naso si apre subito con notevole intensità, mostrando aromi di pompelmo e bergamotto, oltre a note di pietra focaia e pepe bianco. All'assaggio vanta un corpo ampio e concentrato ma raffinato, con una complessità strutturale che colpisce tanto quanto gli aromi di limone di Amalfi, dragoncello e salvia. Il finale è lungo e notevolmente strutturato, indicando un eccellente potenziale di invecchiamento.

