

# Riesling Grand Cru Altenberg De Bergheim

**Denominazione:** Alsazia AOC Grand Cru

**Vitigno:** 100% Riesling

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 14 % Vol.
- Residuo zuccherino: 1,21 g/l
- Acidità totale: 6,7 g/l

## **Terroir**

Questo vino è prodotto da uve Riesling al 100% provenienti dal Grand Cru Altenberg di Bergheim di proprietà di Gustave Lorentz. 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. I vini Altenberg Grand Cru rappresentano il perfetto equilibrio tra l'aroma sottile ed elegante e il loro corpo potente e intenso. Sono vini gastronomici per eccellenza.

## **Vinificazione**

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

## **Caratteristiche sensoriali**

Il colore è giallo dorato, intenso e brillante.

Naso molto espressivo rivela con delicatezza alcune note affumicate, timo fresco, cedro e aromi di citronella.

In bocca è fresco, teso, di corpo, con una leggera sensazione minerale; struttura ricca e intensa. Il finale è lungo con un tocco speziato e una piacevole nota di agrumi.

## **Abbinamenti gastronomici**

Un vino per momenti di festa, meraviglioso con piatti di pesce in salsa, frutti di mare. Da provare con arrostiti succulenti con verdure al forno ricche di sapore.

