



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

RIESLING LES PRINCES ABBES 2009



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,39°**
- Acidité : **4,23 grs/l**

- Sucres résiduels : **4,4 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15^{ème} siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

SITUATION

Notre Riesling est planté essentiellement dans le lieu-dit du Bollenberg et dans les Grands Crus Saering et Kessler ainsi que dans les jeunes vignes du Grand Cru Kitterlé. En 2009, 47% de notre Riesling Les Princes Abbés provient de nos Grands Crus.

VINIFICATION

Notre Riesling Les Princes Abbés 2009 a été vendangé entre le 25 septembre et le 7 octobre 2009. Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Mise en bouteille à partir de mai 2010.

DEGUSTATION

AF novembre 2011

La robe est jaune claire, le disque est brillant et limpide.
Le nez est ouvert sur des notes fruitées (pomme verte, pêche blanche).
En bouche l'attaque est fraîche, franche avec une belle acidité de raisins mûrs.
En milieu de bouche, on retrouve du gras et du corps apportant une très belle longueur au vin.
Un riesling à boire dès à présent.

GASTRONOMIE

Un vin parfait sur des fruits de mer, des crustacés ou encore sur des poissons crus ou marinés. Température de service 12°.

