



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC ALSACE RIESLING LES PRINCES ABBES 2023



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **5,94 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,8 grs/l**
- Valeur Énergétique : **71,60Kcal/100ml**  
**297,10Kj/100ml**

## HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15<sup>ème</sup> 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 terroirs du Saering, du Kessler ainsi que du Kitterlé.

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

## DEGUSTATION

*Commentaire de Mr Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2012*

Une robe claire et brillante dévoile un nez expressif marqué par la chair de citron et le laurier. La dégustation montre ici un riesling dans toute sa typicité. Droit, sec et d'une belle pureté, les notes d'agrumes s'entremêlent avec des effluves d'infusion tel le tilleul. De légers amers élancent la finale sur des parfum de mandarine, accentuant l'éclat de la finale. Un vin idéal pour les coquillages et mollusques.

## GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer, à table, sur des pintxos de sardines farcies aux poivrons, un fritto misto di mare, une parillada ou un fromage frais au lait de chèvre... Température de service 12°.

