



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC ALSACE GRAND CRU SAERING RIESLING 2022



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,15°**
- Acidité : **4,14 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **4,14 grs/l**
- Appellation : **AOC ALSACE GRAND CRU**
- Valeur Énergétique : **77,60 kcal/100ml**

## HISTORIQUE

Le Saering qui fût mentionné pour la première fois en 1250, s'élance comme une presqu'île sur la plaine, formant une langue de terre en forme d'anneau. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

## SITUATION

Au nord de Guebwiller, le Saering se tourne vers l'est et le sud-est, à une altitude de 260 à 300 mètres. Le Saering, de terroir marno-calcaro-gréseux met en valeur un magnifique riesling fin et raffiné.

## VINIFICATION

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

## DEGUSTATION

*Commentaire de M. Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025*

La première approche est avenante, délicatement citronnée, évoquant également le mimosa. Un subtil effluve iodé s'intensifie avec l'air. En bouche, l'attaque est franche, friande. La structure est dense, l'acidité, large et posée sur la langue, structure le vin et décline une farandole d'agrumes et des fleurs blanches. Une justesse de maturité permet de garder une dynamique d'ensemble. L'allonge s'étire ensuite vers des parfums d'algues et d'herbes salées.

## GASTRONOMIE

À associer d'urgence sur un tartare de mérou aux agrumes, une purée de pommes de terre à l'anguille fumée, des linguines à l'araignée de mer ou un fromage au lait de chèvre, type Valençay... Température de service 12°.

Wine Spectator  
91/100

