



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU SAERING RIESLING 2023



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,60°**
- Acidité : **5,51 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **0,3 grs/l**
- Appellation : **AOC ALSACE GRAND CRU**
- Valeur Énergétique : **73,30 kcal/100 ml**
303,80 kJ/100 ml

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, débordage 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

Un nez ouvert et charmeur rappelle le piquant rafraichissant du yuzu, complété par une expression florale rappelant le mimosa et une délicate touche iodée. L'attaque est nette, délicatement poudrée, ce vin possède une belle personnalité. La structure acide, large et concentrée, apporte une ossature au vin et une dimension qui accentue son caractère global. On y retrouve des notes de citron vert, de fleurs jaunes et une touche d'exotisme. L'allonge, portée par de délicats amers, exprime une note maritime qui provoque une intense salivation.

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°.

