Riesling Bollenberg



Dégustation

Robe : Jaune, légers reflets verts
Belle brillance

Nez : Bon rendu de la typicité du cépage
Notes de fruits blancs (nashi, poire abatte, pêche blanche)
Fleurs blanches, sureau, et notes zestées
Nez exotique, poire compotée

Bouche : Vive, tendue, droite et franche. Corps floral
Légères notes salines en fin de bouche
Belle structure et belle matière, ample
Bouche sur le fruit (fruits blancs charnus, abricots)
Groseille à maquereau, typique du terroir calcaire.

Suggestions d'accords mets / vins

Poissons au court-bouillon , crustacés et fruits de mer
Poêlée de palourdes, langoustines à la plancha
Bar grillé, éclade de moules, brochette de crevettes et Saint- Jacques
Filet de sole, sauce aux agrumes
Choucroute aux poissons, charcuteries alsaciennes

Conseils de dégustation et de garde

A boire frais mais sans excès. Préférer le rafraîchissment en seau à glace.
Potentiel de garde 10 à 15 ans

Elaboration

Selon Charte AOC Alsace. Vieilles vignes sur le terroir du Bollenberg
Travail des sols 1 rang sur 2 , taille courte sur 1 baguette
Terroir très calcaire (couche de terre mince et roche mère souvent affleurante)
Micro-climat bénéfique du Bollenberg, terroir très ensoleillé et venté.

Données œnologiques

Millésime	2018	Degrés d'Alcool :	12,5°
Cépage	Riesling	Sucres Résiduels	1 grs
Terroir	Bollenberg, calcaire	Acidité totale(en tart)	7,19g/l
Localité	Orschwihr	Ph	3,14

Domaine MATERNE HAEGELIN & filles - ORSCHWIHR - www.materne-haegelin.fr
En conversion vers l'agriculture biologique (AB Ecocert) récolte 2022

Habillage







Le terroir particulièrement calcaire du Bollenberg (couche de terre mince et roche mère souvent affleurant) est très ensoleillé et venté. Ce micro-climat est bénéfique à l'évolution des Riesling.

