

- Since 1776 -
HAULLER Frères
Alsace Wines



Riesling, Signature - HAULLER Frères

AOP Alsace (Alsace), Blanc

Un grand Riesling doté d'une complexité et d'une profondeur unique

LE VIN

Ce Riesling issu d'un terroir unique de grès rose des Vosges et de sédiments volcaniques, vous émerveillera par sa complexité et sa profondeur. Produit en très petite quantité, il reflète l'alliance de la finesse et de la puissance.

SITUATION

Cette parcelle "Muenchberg" est située à Nothalten à environ 250m d'altitude. Muenchberg signifie "montagne des moines" en alsacien car dès le XIIe siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten y cultivaient la vigne.

TERROIR

Grès rose et sédiments volcaniques

A LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 mois) puis en foudre, afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGES

Riesling 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C.

Potentiel de garde entre 4 et 10 ans

DÉGUSTATION

Nous retenons la richesse des arômes de fruits blancs à noyaux, de fleurs blanches, une belle minéralité, un côté frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

En fin de bouche nous percevons une belle longueur et une salinité très intéressante pour les accords mets-vins

ACCORDS METS-VINS

Un vrai vin de gastronomie. Il se mariera parfaitement avec les plus grands poissons, les plateaux de fruits de mers ou les sushis.

