



*Riesling
Grand Cru Brand
Schneckelsbourg
2004
Domaine Armand Hurst
Sol Granitique*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling Grand Cru Brand
Encépagement :	100 % Riesling
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Granit + calcaire
Situation :	Sud, Sud-Est
Production moyenne :	3000 bouteilles
Sucres résiduels :	4 g/l
Acidité tartrique :	6 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	58 hl / ha
Vinification :	En foudre levures indigènes fermentation lente
Elevage :	En foudre sur lies
Vinificateur :	Armand Hurst
Propriétaire :	Famille Hurst

Analyse

Visuel :	Or pâle à légers reflets verts.
Olfactif :	Le nez est fruité, il libère des senteurs de poires, de pêches blanches. A l'aération, des notes de levure de bière apparaissent, mêlées de fragrances plus florales de pivoine.
Gustatif :	L'attaque est franche, droite. La bouche est pure, joliment fruitée. L'ensemble est harmonieux, marquée par une fine minéralité, subtile et élégante.
Global :	Un vin très réussi dont le rapport qualité / prix est remarquable. Les granites du Grand Cru Brand s'expriment à merveille.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	8.90 €TTC
Accords mets - vin :	Filet de Sandre poché sur un lit de pommes vapeur et sa mousseline citronnée.
Service :	11 °C, une très légère aération dans le verre est bénéfique