



*Riesling  
La Dame  
Grand Cru Wiebelsberg  
1999  
Domaine Marc Kreydenweiss  
Sol Gréseux*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Riesling Grand Cru Wiebelsberg
<b>Encépagement :</b>	100 % Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Grès rose (sable)
<b>Situation :</b>	Sud
<b>Production moyenne :</b>	6200 bouteilles
<b>Sucres résiduels :</b>	11 g/l
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en foudres thermorégulés, levures indigènes
<b>Elevage :</b>	11 mois en foudre sur lies fines
<b>Vinificateur :</b>	Marc Kreydenweiss
<b>Propriétaire :</b>	Famille Kreydenweiss

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or jaune, bel éclat, légers reflets verts.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est marqué par des notes de fruits jaunes et d'agrumes bien mûrs. A l'aération, apparaît une belle minéralité qui se fond harmonieusement au fruité du vin.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est savoureuse, onctueuse, sans être trop riche. En bouche, le vin libère un corps plein de rondeur et d'harmonie. La minéralité est parfaitement intégrée. La finale est acidulée, fraîche.
<b>Global :</b>	Un vin soyeux, très agréable à déguster, un ensemble pur et gourmand. Beau travail sur le grès.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	22.20 €TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Poêlé de St-Jacques fraîches – Terrine de poisson de mer – Cuisses de grenouille sauce ciboulette
<b>Service :</b>	11 °C. La carafage n'est pas indispensable