



*Riesling
Kabinet
Rheingau
2002
Hattenheimer - Schützenhaus
Balthasar Röss
Sol Argilo-limoneux*

Caractéristiques

Région :	Allemagne – Rheingau
Appellation :	Hattenheimer Schützenhaus Riesling Kabinett
Encépagement :	100 % Riesling
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo - limoneux
Situation :	En coteaux sud
Production moyenne :	18000 bouteilles
Sucres résiduels :	31,9 g/l
Vendanges :	Manuelles
Vinification :	Traditionnelle en cuves thermorégulées, fermentation stoppée à 30g de sucre par litre
Eleavage :	Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille
Vinificateur :	Christian Röss
Propriétaire :	Famille Röss

Analyse

Visuel :	Or pâle, très légers reflets verts.
Olfactif :	Le nez libère des senteurs très douces et élégantes de mirabelles, de poires. L'ensemble est associé à des notes minérales très subtiles.
Gustatif :	L'attaque est douce, pure. En bouche, le vin libère un fruit très subtil, acidulé, mêlé de saveurs de fleurs de tilleul. Le vin est structuré, bâti autour d'une acidité longiligne. La finale est citronnée.
Global :	Ce vin est encore gêné par son sucre résiduel. Une fois digéré, le vin gagnera en précision et élégance.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	14.80 € TTC
Accords mets - vin :	Filets de perches poelés au beurre et pointes d'asperges - Shushis
Service :	A carafes 30 mn avant de servir à 11 °C