



***Riesling Grand Cru Kastelberg
Vendanges Tardives
1998
Domaine Rémy Gresser***

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Kastelberg Vendanges Tardives
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Sud en coteaux, forte pente
Production moyenne :	1000 bouteilles
Sucres résiduels :	50g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	20hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, fermentation en fûts
Elevage :	En fûts et foudre durant 10 mois
Vinificateur :	Rémy Gresser
Propriétaire :	Rémy Gresser

Analyse

Visuel :	Robe jaune paille très intense.
Olfactif :	Le nez est complexe et déroutant. On distingue à la fois des notes de fruits jaunes surmûris (coing), ainsi que de nombreux parfums épicés (anis, verveine, réglisse) et minéraux.
Gustatif :	La superbe richesse de l'attaque de bouche se fait progressivement élégante grâce à une superbe acidité tartrique. Malgré les 50 grammes de sucre qui le compose, le vin est d'un équilibre souverain et termine presque rafraichissant.
Global :	Même récolté en surmaturité, ce vin des schistes du Kastelberg conserve finesse et race avec une finale qui le rend presque sec. Etonnant !

Dix-verres

Apogée :	2008-2020
Prix estimé à ce jour :	45.20€ TTC – Tarif Club : 39.80€ TTC
Accords mets - vin :	Un foie gras d'oie poêlé ou une tarte aux poires et au roquefort
Service :	Servir 12°C, carafer 1 heure