

Grand Cru Kaefferkopf

HENRI EHRHART


HENRI EHRHART
VINS FINS D'ALSACE



APPELLATION

Alsace Grand Cru Kaefferkopf



CÉPAGES

Riesling (100 %)



NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin a un bouquet merveilleusement ouvert et spontané, avec un arôme intensément complexe et pourtant incroyablement harmonieux. Il y a des notes fruitées de pommes croustillantes, de pamplemousse rose, de fleurs de printemps, d'amandes et de cerisiers, de mousse sauvage, de violettes, de cardamome et de citronnelle, pour finir avec une minéralité vibrante qui rappelle les roches calcaires et les truffes blanches. Le long passage de saveurs gourmandes. Un vrai riesling sec : distingué, somptueux, ample, corsé, juteux, remarquablement bien équilibré, de la meilleure qualité et saveur avec une finale dense, aromatique et complexe.



ACCORDS

Servez-le à 8°C en toute occasion, à l'apéritif, entre les repas, avec une terrine de foie gras de canard ou avec des plats exotiques légèrement épicés, du curry, du curcuma, du tandoori. Dégustez-le avec des desserts, des tartes aux fruits, des gâteaux ou avec des fromages bleus.

