

Riesling Bio

HENRI EHRHART


HENRI EHRHART
VINS FINS D'ALSACE



APPELATION

Alsace



CÉPAGES

Riesling (100%)



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune citron vif et jeune avec des reflets vert citron pâle. Bouquet de fleurs et de fruits frais et frais, légèrement minéral et distinctement riesling. Notes de pêche blanche, pomme verte, mélisse, fleur de tilleul, fleur de houblon sauvage et mousse fraîche. En bouche, c'est un Riesling fin, classique, frais et vif, croquant et rafraîchissant, avec une belle acidité.



ACCORDS

Le riesling convient bien à l'apéritif, ou à tous les fruits de mer, crustacés et poissons : crus, marinés, en sauce, grillés ou en terrine. Avec homard, crabe ou sushi.

Servir à 8 °C

Profitez-en dans sa jeunesse, bien qu'il se conservera de 3 à 5 ans.

