



**Château de Riquewihr A.O.C.
Alsace Grand Cru – Grand Cru
Schoenenbourg Riesling 2011
14% alc./vol.**

Catégorie : **Grands crus**

Description du produit

Caractère

Ce Grand Cru présente une très belle teinte jaune citron d'une belle brillance aux légers reflets verts. Le nez s'ouvre sur un joli panier de fleurs et de fruits blancs assortis d'une pointe miellée. D'une bonne attaque, la bouche est franche et très puissante. Sa fraîcheur est bien marquée. C'est un vin aromatique doté d'une belle structure. Les arômes évoluent vers des notes très légèrement minérales. La bouche riche et pleine offre un parfait équilibre et se termine longuement par une grande variété d'agrumes (citron, mandarine, pamplemousse). C'est assurément un vin de grande classe.

Accords Gourmands

Il accompagne à merveille les coquillages et les crustacés. C'est l'ami irréprochable des poissons fins : le bar grillé au fenouil, le brochet beurre blanc. Son accord est de même très réussi avec les viandes blanches cuisinées. Osez son alliance avec une volaille à la crème et à la truffe, ou une poularde fermière farcie au foie gras de canard. C'est l'un des rares vins à s'entendre aussi bien avec les légumes croquants du printemps mais aussi les légumes au goût prononcé tels que le poireau, l'oignon ou le céleri. Il accompagne les fromages de chèvre pas trop affinés et certains desserts avec un peu d'acidité tels qu'une tarte aux fruits (abricot, citron...), ou un sabayon.



CONTIENT DES SULFITES