



1853

BOECKEL
VIN D'ALSACE



Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2017

Caractéristiques

A.O.C. Alsace Grand Cru

100% Riesling

Age des vignes : 30 à 50 ans

Vin sec et typé, floral, au fruité délicat de poire mûre

Belle finesse avec des nuances minérales

Long en bouche, corps noble et racé

Terroir

Grand Cru Wiebelsberg de Andlau

Sol gréseux

L'exposition plein Sud, la forte pente, ainsi que la rivière au fond de la vallée sont autant d'éléments qui créent un microclimat idéal à la naissance d'un grand cru

Vinification & élevage

Vendange manuelle

Pressurage pneumatique en raisin entier

Débourbage statique avec filtration des bourbes

Fermentation lente et thermo-contrôlée

Vinification traditionnelle en foudre de chêne centenaire

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°

Se garde 10 ans

Accords mets/vins

Poissons cuisinés au beurre, à la crème ou grillés

Particularité

Le Wiebelsberg figurait déjà dans la classification des grands crus d'Alsace publiée en 1852 dans l'ampélographie rhénane du docteur Stoltz

Vin biologique certifié ECOCERT



Domaine Boeckel

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim