

GRANDS VINS D'ALSACE  
**PAUL KUBLER**  
*Vignerons depuis 1620*

**Breitenberg** 2018

AOC ALSACE **RIESLING / VENDANGES TARDIVES**

Le Riesling étant le cépage le plus capricieux et délicat pour le développement du botrytis, il est alors nécessaire d'avoir des conditions climatiques parfaites à partir de la maturation des raisins ; à savoir des millésimes sans excès d'eau, pouvant entraîner la fragilisation du pédoncule (partie de la rafle qui unie la grappe au sarment) occasionnant une perte de récolte importante, et des conditions particulièrement bien ventilés. Ainsi par sa situation et sa nature exceptionnelle, le Breitenberg réunit les conditions idéales à une concentration d'une grande pureté. La fréquence de cette « *botrytisation miraculeuse* » (dernier millésime produit en 2005) souligne d'autant plus sa rareté.

**Exposition:** Sud

**Géologie:** Grès Avolcia

**Années de Plantation:** 2002 & 2005

**Densité de plantation:** 6000 pieds/ha

**Viticulture:** Raisonnée

**Vendanges:** Manuelles le 22 novembre 2018

**Vinification:** Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers. Débourageage léger et fermentation en foudre durant un mois.

**Elevage:** En foudre sur lies totales jusqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 28 août 2019

**Nombre de bouteilles produites:** 1124 en 75cl & 415 en 50cl

**Données Analytiques:** Alcool: 12.5 %vol

Acidité Totale (Tartaric acid): 6 g/l

Sucres résiduels 52g/l

**Dégustation:** Un nez encore discret sur la retenue laissant présager à l'aération un grand vin. D'une profondeur remarquable, il dévoile des notes de raisins de Corinthe, de compote de poire, de mandarine et d'orange sanguine. Vin aérien et ciselé, d'une superbe liqueur, il conjugue à la fois finesse, intensité et longueur saline sur une superbe acidité. Véritable funambule voltigeant entre richesse et légèreté.

**Accords:** Apéritif de choix, il accompagnera délicieusement un foie gras poêlé avec une compotée de pommes. Desserts à base de citrons, de rhubarbes, de mirabelles et de pommes seront sublimés. Après une petite dizaine d'années de cave, il sera prêt pour des poissons en sauce goûteuse.



Domaine Paul KUBLER · 103 rue de la Vallée · F-68570 SOULTZMATT

Tél +33 (0)3 89 47 00 75 · [www.paulkubler.com](http://www.paulkubler.com)

N° TVA : FR 89 388 565 665 · SIRET 388 565 665 00014 · RCS COLMAR TI 388 565 665