

GRANDS VINS D'ALSACE
PAUL KUBLER
Vignerons depuis 1620



Les Pierriers 2023

AOC ALSACE RIESLING

Ceinturants nos parcelles de Riesling sur la partie sommitale du lieu-dit Weingarten, ils témoignent des efforts de nos aïeux pour aménager et cultiver ces parcelles. Ils rappellent également le caractère minéral affirmé de ce cépage emblématique.

Exposition: Sud & Sud Est

Géologie: Grès rose

Années de Plantation: 1974, 1990, 2004 & 2008

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles les 2, 3 & 4 octobre 2024

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, mise en bouteille le 29 juillet 2024.

Nombre de bouteilles produites: 6760

Données Analytiques: Alcool: 12,6%.vol

Acidité totale: 6.5g/l

Sucres résiduels: 1g/l

Note de Dégustation: Ce Riesling s'ouvre sur des notes intenses d'agrumes, citron, pamplemousse rose, de groseilles à maquereaux. La bouche est sévère reprise par une tension « agrumineuse » et salivante se prolongeant sur une finale longue et citronnée.

Accords: Jouez la finesse et l'élégance avec les poissons d'eau douce à la chair fine et délicate préparés en terrine, poêlés ou en papillote, les sushis seront évidemment à la fête; les fromages de chèvre ou de brebis.

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

Tél +33 (0)3 89 47 00 75 · www.paulkubler.com

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