



Riesling Les Ecaillers Grand Cru Pfersigberg 2017

Le Riesling Les Ecaillers sent l'acacia et le chèvrefeuille dans le verre, ainsi que des notes de pêche blanche. En bouche, des arômes d'agrumes, de douglas et de cire d'abeille complètent la palette. Comme il est typique d'un grand riesling, il présente la minéralité spécifique de son terroir. Une acidité de soutien le rend incroyablement vivant et vibrant. Un grand vin blanc !

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Producteur | Léon Beyer |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Alsace |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2017 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2035 |
| Cépages | Riesling |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319753 |
| Accord mets et vins | Poisson, Crustacés |
| Avis | Vinous 95/100 Robert Parker 92/100 |



Vinification

Élevage en grands foudres.

Terroir

Sol brun pierreux sur conglomérat (gravier et galets).

Histoire

Les plus grands rieslings produits en Alsace proviennent entre autres des grands crus 'Pfersigberg' et 'Eichberg'.

