



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE RIESLING GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO

Riesling.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

32 anni.

AFFINAMENTO

10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Oro pallido, questo vino rivela un naso piuttosto complesso di agrumi e frutta gialla, con un pizzico di minerale. Al palato è ricco e pieno, un pò “mieloso” e il suo corpo è promettente.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina a un pesce grigliato o in salsa, carni bianche.