



Louis SCHERB
& Fils

ALSACE RIESLING



DENOMINAZIONE

A.O.C. ALSACE.

VITIGNO

Riesling.

TERROIR

Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

45 anni.

AFFINAMENTO

6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI

Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE

Il vino è aperto e caratteristico, con note di limone maturo e leggermente mentolato. Al palato è vivace, dritto e denso, con una buona salinità nel finale.

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Si abbina a frutti di mare e crostacei, pesce e crauti.