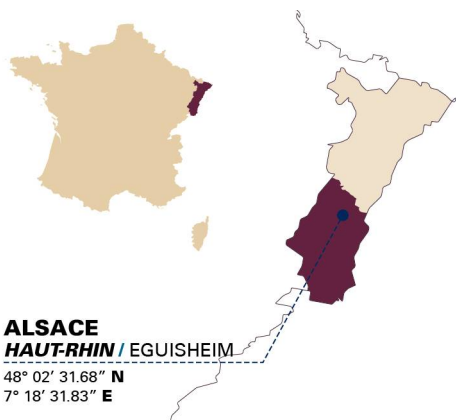




RIESLING VIEILLES VIGNES

EGUISHEIM / ALSAZIA



ALSACE
HAUT-RHIN / EGISHEIM

48° 02' 31.68" N
7° 18' 31.83" E

In Alsazia i vini prodotti sono in prevalenza bianchi e costituiscono il 20% circa dell'intera produzione francese. I nomi dei vini alsaziani, derivano dalla vite utilizzata. L'azienda Joseph Gruss, da tre generazioni è impegnata nella produzione di vini di qualità, a produzione annuale limitata. I vigneti hanno una resa che varia da un minimo di 25 quintali per ettaro, per le selezioni di Grains Nobles, agli 80 quintali per le uve destinate alla spumantizzazione. La vendemmia viene fatta ancora rigorosamente a mano. La vinificazione è tradizionale in vecchie botti di rovere.



ANNO DI FONDAZIONE
1947



ESTENSIONE TERRITORIO
15,50 Ha



ENOLOGO
ANDRÉ GRUSS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000



VITIGNI
SYLVANER – RIESLING – PINOT GRIS -
GEWURZTRAMINER



TIPOLOGIA

Vino bianco – Alsace AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia



VITIGNO

Riesling 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo con presenza di marna.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 40 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox e botti di rovere.



POTENZIALE

Da 6 a 8 anni.



COLORE

Oro pallido con riflessi verdi.



PROFUMO

Intenso e floreale. Profumi di agrumi, limone e pompelmo.



SAPORE

Un grande Riesling secco. Complesso, intenso con sentori di frutta fresca.



ABBINAMENTI

Perfetto da abbinare con pesce affumicato e cotto o anche formaggi freschi.

