

Gruss

RIESLING VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale e pressatura delle uve per 4-5 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione in vasca in acciaio inox per 1-2 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce fini.

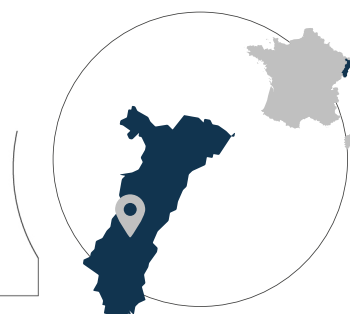
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido con riflessi verdi.

Profumo Al naso è floreale ed espressivo, con note di pompelmo e limone.

Sapore Secco, elegante, con aromi di frutta fresca e agrumi. Finale minerale.

Abbinamenti È perfetto se abbinato con i crauti. Ottimo con tutte le pietanze a base di carne bianca e pesce, meglio se d'acqua dolce. Da provare con la trota al cartoccio.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER

