JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Riesling Grand Cru Pfersigberg
2024

Appellation : AOC Alsace Grand Cru Pfersigberg
Type : Blanc Sec

Caractéristiques techniques
Alcool : 12,5 %
Sucre : 7 g/L
Acidité (Tart.) : 8 g/L
Vendange : Manuelle

Vinification
Pressurage pneumatique, fermentation lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Élevage sur lies fines. Mis en bouteille au domaine.
Terroir :
Le grand cru Pfersigberg qui se traduisant par, « la colline des pêchers » en français, est exposé au sud-est. Ce terroir grâce à un ensoleillement exceptionnel, conduit à une maturité optimale de nos raisins.
Le sol est à dominance marno-calcaire, avec un sous-sol composé de galets calcaires.

Notes de dégustation
Robe : Dorée aux reflets argentés, brillante et limpide.
Nez : Très expressif, il s'ouvre sur une trame minérale marquée, autour d'une palette aromatique complexe mêlant pêche mûre, poire juteuse et coing.
Bouche : Ample et structurée, elle exprime pleinement le caractère du terroir : une minéralité tendue, presque saline, qui soutient des arômes précis de fruits à noyau. La fraîcheur des agrumes vient affiner l'ensemble et prolonge une finale élancée.

Finale : Longue, pure et vibrante, elle révèle toute l'énergie d'un grand terroir calcaire.

Potentiel de garde
5 à 10 ans

Température de service
Servir frais, entre 8 et 10°C

Accords mets et vins
Ce Riesling Grand Cru Pfersigberg, à la fois fruité et structuré, s'accorde merveilleusement avec une cuisine fine et parfumée. Il met en valeur des plats aux accents exotiques comme un filet de dorade au lait de coco et citron vert, ou un curry doux de crevettes. Plus classiquement, il accompagne aussi très bien une volaille rôtie aux épices douces ou un risotto aux légumes de saison. Sa fraîcheur et sa richesse aromatique en font un vin de table subtil, aussi expressif qu'élégant.