JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Riesling
2024

Appellation: AOC Alsace
Type: Blanc sec

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

Notes de dégustation
Robe : Jaune pâle, brillante et limpide, elle annonce d'emblée un vin élégant et précis.
Nez : Expressif et charmeur, il mêle les agrumes mûrs — citron confit en tête — à des fruits jaunes bien juteux, le tout souligné par une légère touche pétrolée, signature discrète des grands vins à maturité.
Bouche : L'attaque est ample et gourmande. La vivacité de l'acidité vient parfaitement équilibrer la richesse du fruit, apportant fraîcheur et dynamisme à l'ensemble.

Finale : Longue, droite et salivante, elle s'étire avec une tension maîtrisée et une belle harmonie aromatique.

Potentiel de garde
5 à 10 ans

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

Accords mets vin
Parfait avec des plats de la mer comme un ceviche, des noix de Saint-Jacques juste poêlées ou un poisson en sauce légère. Il saura aussi sublimer une choucroute de la mer, un coq au Riesling ou une volaille à la crème. Son expression plus mûre s'accorde aussi très bien avec des plats aux saveurs légèrement fumées ou épicées.