



Riesling Grand Cru « Altenberg de Wolxheim » 2022

Terroir :

Nos Riesling Grand Cru mûrissent sur un sol marno-calcaire caillouteux. Le méso climat présent dans l'Altenberg de Wolxheim, son terroir, ainsi que l'ensoleillement optimal permettent de parfaire nos Riesling.

Dégustation :

- **Robe** : Jaune intense aux reflets dorés.
- **Nez** : Le nez est déjà grandement ouvert. On peut découvrir des notes d'acacias, jasmin et de fleurs blanches. Cette grande élégance et complexité nous porte vers de légers arômes de type citrus ou encore de pâte de fruits comme le coing.
- **Bouche** : Elle se caractérise, au départ, par une belle fraîcheur. Rapidement rattrapée par une belle matière, bien mûre, et beaucoup d'onctuosité. Le milieu de bouche est riche. La fin de bouche est envoûtante et d'une belle longueur.

Accord mets & vin

Ce vin de haute gastronomie se mariera à perfection avec des plats de la mer, crustacés, noix de St-Jacques, caviar, saumon, sole... En présence de viandes blanches ou de plats élaborés à partir de sauce à la crème, ce Riesling « Altenberg de Wolxheim » saura être au rendez-vous.

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

8-10°C

Temps de garde

12-15 ans

Domaine André Regin
4 Rue de la Forge 67120 WOLXHEIM
andre.regin@wanadoo.fr

Exploitation Agricole à Responsabilité limitée
Tel (+33) 03 88 38 17 02
www.domaine-regin.fr