Riesling Siegelberg, trocken, Weingut Crass



Le riesling fait l'objet d'une grande attentions en matière de culture et d'élevage et il faut dire que de riesling premium est issus du Siegelsberg d'Erbach et l'un des meilleurs terroirs du Rheingau. Par devoir envers cet excellent vignoble, seul les meilleurs raisins sont vinifiés pour cette cuvée. Particularités : Récolte manuelle et sélective, élevage pour deux tiers en inox et pour un tiers en fûts de chêne.

Origine: Le vignoble d'Erbacher Siegelsberg est classé Erste Lage, situé sur des pentes exposées sud-est, avec des sols de loess et de quartzite. Le microclimat du Rheingau, influencé par le Rhin, favorise une maturation lente et une grande fraîcheur.

Encépagement: 100% riesling

Vinification: Vendanges manuelles, pressurage doux, fermentation lente en cuves inox à basse température. Élevage sur lies fines pendant 5 mois pour préserver la pureté aromatique.

Dégustation: Robe jaune pâle brillante. Nez intense de citron vert, pomme verte, fleurs blanches et pierre mouillée. En bouche, une acidité tranchante équilibre une belle matière fruitée. Finale longue, tendue, avec une minéralité saline.

Potentiel de garde: 5 ans maximum

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait avec des sushis, une choucroute de la mer, un tartare de saumon ou une salade thaï aux crevettes.

- Croquettes aux crevettes
- Sushi
- Darne de saumon au coulis de poivron
- ...