

Riesling Alsace Quintessence



- **Le vigneron :** Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne :** 3 à 4000 btles
- **Degré Alcoolique :** 12.5%/vol
- **Disponible en :** 75 cl

- **Cépage(s) :** Riesling
- **Type de Sol:** Sable granitique
- **Rendement:** 45hl/ha
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Vendanges :** manuelles.



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 5 semaines.

Elevage:

8 mois sur lie fine, en foudre



«Vin au nez fin et minéral, beaucoup de caractère, de persistance, sa complexité s'exprime le mieux après 2 à 3 ans de bouteilles..»

Tenue et conservation

Peut se garder 5 à 8 ans.



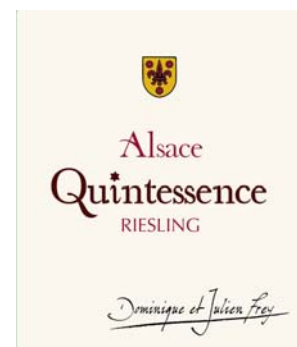
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

S'accommode parfaitement avec les poissons en sauce, les salades composées et raffinées.

Récompenses :

- Commended Decanter World wine awards 2013 (Recommandé)
- Medaille d'or, GOLD Medal Concours Riesling du monde 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«toujours un vin très abouti, superbe acidité et très belle tensions dans ce vin qui a toute sa place sur les grandes tables.»



Riesling Alsace Quintessence



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 3 to 4000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75 cl

- **Grape Variety(ies) :** Riesling
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Collect 100% manual. Fermentation with indigeous yeasts.

Maturing:

8 months on fine dregs in barrel.



« Fruity nose and mineral, a lot of character, persistence, its complexity is expressed best after 2 to 3 years of bottles....»

Aging potential :

Can be kept 5 to 8 years.



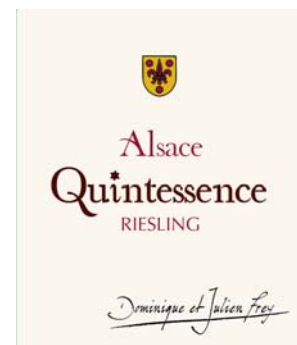
Culinary agreements:

To serve at 12-14° C

Accompanies perfectly the fish in sauce, the composed and refined salads.

AWARDS :

- Commended Decanter World wine awards 2013
- Medaille d'or, GOLD Medal Concours Riesling du monde 2014



Winemaker comments :

« always a very successful wine, great acidity and very nice tension. This wine has its place on the best restaurants.»