

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Riesling Wolxheim 2022

Terroir

Le sol de nature argilo-calcaire est situé sur le ban de Wolxheim. La parcelle nommée ROTT a été planté en 1994. Située à 180 mètres d'altitude et d'exposition sud-sud est.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Vin certifié agriculture biologique et demeter.

Dégustation

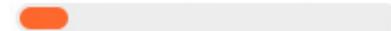
Robe jaune pâle. Nez de fruits blancs teintés de notes minérales. En bouche un riesling au caractère affirmé, aux parfums intenses où domine le fruit blanc et les agrumes.

Accords Mets Vin

Se marie avec les poissons, les coquillages, la choucroute et baecoffee...

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

13.5 % vol

Sucre :

2 g/l

Cité dans :

Guide Gilbert et Gaillard 2024: Robe jaune d'or lumineuse. Nez d'une grande pureté dévoilant une alliance de fruits blancs et de minéralisé très réussie. La bouche montre un caractère variétal marqué, auquel le terroir contribue largement. La finale est franche, persistante, très pure. Note 90/100 (dégustation 10/23)

Médaille d'Or Challenge Millésime Bio 2024

