



## Riesling Grand Cru Osterberg 2018

Cave de Ribeauvillé



Artikel Nr.	01128
Land	Frankreich
Herkunft	Die Lage Osterberg von Ribeauvillé, Elsaß mit Ost-Südöstlicher Hangneigung
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Alsace Grand Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Vergärung im Edelstahltank und sehr langer Ausbau auf der Hefe und auch in der Flasche
Boden	Lehmiger Boden mit hohem Steinanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Explosive Nase nach Früchten, Zitrusfrüchte und Früchte mit weißem Fruchtfleisch. Am Gaumen schön ausgewogen, von erstaunlicher Länge, perfekt hervorgehoben durch eine feine und reife Säure, die den Wein verlängert.
Empfehlung	Meeresfrüchte, Fischpastete, Geflügel oder mariniertem Lachs
Über den Winzer	Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt.