

KIENTZLER

A.O.C ALSACE

El Grand Cru Osterberg se encuentra en una ligera pendiente hacia el este-sureste. La composición equilibrada del suelo, hecha de arenisca de marga calcárea es una base ideal para todas las variedades de uva.

La recolección de uvas se realiza a fines de año, aprovechando la brisa fría que sopla desde la aldea de Aubure.

En el viñedo de Kientzler, el Osterberg Grand Cru integra por completo las especificidades de Riesling y Gewürtztraminer, aunque son cepas totalmente diferentes. Una densidad de siembra de 5500 plantas por hectárea privilegia la mejor expresión de este patrimonio.



RIESLING GRAND CRU OSTERBERG 2016

Variedades de Uva: Riesling

Alcohol: 13% vol.

Variadas notas aromáticas de fruta blanca y matices florales, apoyados en una estructura mineral notable. En boca es sencillo, sincero y con la acidez marcada. La hermosa escala de sabores y estructura precisa, muestran como se expresa plenamente la elegancia natural del Riesling. Largo y persistente.

¿Qué caracteriza al Grand Cru Geisberg?

El Grand Cru Geisberg es la tierra de elección para Riesling. Proporciona magnitud y complejidad con una profundidad y una dimensión mineral únicas. También se caracteriza por su excepcional potencial de envejecimiento que oscila entre un mínimo de 20 a 25 años y mucho más para añadas excepcionales.



RIESLING GRAND CRU GEISBERG 2015

Variedades de Uva: Riesling

Alcohol: 14,5% vol.

Aroma intenso, con una escala aromática rica y variada, marcada por una profundidad mineral increíble. Textura tanto amplia como precisa, con una dimensión única de degustación. La intensidad mineral potente y profunda se acopla con una acidez madura y precisa. En general transmite longitud, elegancia y refinamiento.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com