

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.



RIESLING G. CRU OSTERBERG 2017/2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Riesling.

INFORMACIÓN

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.

NOTAS DE CATA

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.

MARIDAJE

Ideal con platos asiáticos, en especial cocina japonesa; también con mariscos, ensaladas y platos que incluyan sabores cítricos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com