

KIENTZLER

A.O.C ALSACE

Para elaborar el Kientzler Riesling Ribeauvillé 2016, la bodega escogió los mejores frutos de parcelas seleccionadas, ubicadas sobre las suaves laderas que rodean el pueblo de Ribeauvillé. El resultado es un blanco concentrado, estructurado y mineral, que puede disfrutarse, tanto ahora en su juventud, como algo más maduro, en cinco o diez años, cuando alcance su plenitud en complejidad, finura y mineralidad.



RIESLING "RIBEAUVILLÉ" 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Riesling

INFORMACIÓN

Este Riesling proviene de la mejor tierra de Ribeauvillé de la bodega. Anteriormente el vino era denominado Réserve Particulière.

Edad del viñedo: Viñas de 10 años conviven con viñas de hasta 60 años. La media es de 35 años.

Suelo: Arcillo calcáreos, con margas.

Clima: Semicontinental, los Vosgos actúan como barrera protectora de las lluvias procedentes del Atlántico.

NOTAS DE CATA

Aromas finos y elegantes con notas florales y minerales. En boca es denso, combinando la sutileza y la franqueza. Frutal, con notas minerales y acidez bien integrada. Persistente y con gran cuerpo.

MARIDAJE

Ideal con platos asiáticos, especiados y picantones.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com