

KIENTZLER

A.O.C ALSACE

¿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 2016/2017

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Riesling.

INFORMACIÓN

Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada y envejecido en sus finas lías entre 6 y 9 meses.

Suelo: Arcillo calcáreos, con margas.

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

Rendimiento: 25 hectolitros por hectárea.

Cosecha: Vendimia manual.

NOTAS DE CATA

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.

MARIDAJE

Ideal con platos asiáticos y muy condimentados, quesos maduros, ensaladas con vinagretas, quesos de cabra, etc.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com