Riesling Cuvée Marion

Grand Cru Zinnkoepflé

2019

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune brillant.

Au nez : Tout en finesse, d'une grande complexité, le nez évoque les fleurs blanches.

Après quelques années, la minéralité s'exprime sur des notes mentholées, anisées, c'est l'expression du Terroir, le Zinnkoepflé.

En bouche : La bouche confirme le nez. L'attaque est fraîche, fine, toute en dentelle.

La structure et la belle longueur de cette cuvée en font un vin de très grande garde.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Riesling Grand Cru Zinnkoepfle s'appréciera à l'apéritif pour sa finesse aromatique. Il se marie avec :

• des crustacés (homard, écrevisses), coquilles St-Jacques
• un poisson noble, relevé d'une sauce onctueuse
• une viande blanche délicatement parfumée, comme le veau
• des sauces aux herbes (basilic, aneth, estragon…)
• des fromages comme le Comté, le Gruyère ou un crottin de chèvre.

LES RÉFÉRENCES

Médaille d'Argent au Mondial des Vins Blancs 2021
92/100 par James Suckling

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• **Alcool** : 14% vol
• **Sucre** : 9g/l
• **Acidité tartr.** : 7.80
• **Température** : 10-12°C
• **Conservation** : 12 ans
• **Terroir** : Calcaire coquiller
• **Culture** : HVE et Terra Vitis
• Le Zinnkoepflé signifie la tête au soleil un nom qui s'explique par son altitude (424m) et son orientation vers le sud. Le terroir est calcaro-grèseux (calcaire coquillé) du Trias.

Sucrosité : Sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr