

Haag



# Riesling Grand Cru Zinnkoepfle

cuvée Marion

2020

## 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 Zinnkoepfle.

**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.

## REFERENCE

92/100 par James Suckling

91/100 Decanter 2022 Médaille d'Argent

90/100 Jamie Good

90/100 ISWC 2022

## LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13% vol
- **Sucre :** 3g/l
- **Acidité tartr. :** 7.57
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 12 ans
- **Terroir :** Calcaire coquiller
- **Culture :** HVE et Terra Vitis
- Le Zinnkoepfle signifie la tête au soleil un nom qui s'explique par son altitude (424m) et son orientation vers le sud. Le terroir est calcaro-gréseux (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](http://www.domaine-haag.fr)