

Haag



Riesling Les Encrines

2021

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune pâle.

Au nez : A la fois fin et puissant, le nez promet une belle fraîcheur. Légères notes musquées, d'agrumes et de fleurs blanches. Le caractère minéral se développe avec la maturité du vin.

En bouche : Une structure où la fraîcheur domine, avec une belle longueur. Le bouquet est délicat avec, en finale, des notes balsamiques (pin des Vosges).

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Riesling s'associe idéalement avec

- les huîtres, fruits de mer et oeufs de poisson
- un Kougelhopf au saumon fumé
- un poisson cru ou mariné, un poisson grillé, une matelote de poissons
- un poisson accompagné d'une sauce au Riesling ou aux herbes (basilic, estragon, aneth)
- un coq au Riesling
- une volaille grillée
- une choucroute
- des fromages de chèvre frais ou juste affinés.

REFERENCES

16/20 Le Point, spécial vins d'été 2024

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 12.5% vol
- **Sucre :** 4g/l
- **Acidité tartr. :** 9
- **Température :** 8-10°C
- **Conservation :** 8 ans et +
- **Terroir :** Calcaire.

Les vignes sont situées sur la colline du Zinnkoeplé (dont le versant sud est classé Grand Cru) côté sud-ouest/ouest, elles sont plantées sur un terroir de calcaire coquillé du Trias (Muschelkalk).

- **Culture :** HVE et Terra Vitis

Sucrosité : Sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

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