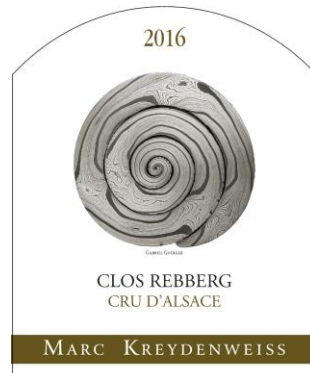




MARC KREYDENWEISS

Clos Rebberg 2016

"Aux Vignes"



Appellation : ALSACE

Terroir : Clos Rebberg

Le Riesling est planté sur ce coteau exposé Sud-Est.

Le lieu-dit « Aux Vignes » annonce déjà son attachement et se caractérise par une déclivité impressionnante de 80 % où sont élevées 20 terrasses superposées sur une hauteur de 70 mètres.

Cet endroit est né pour la culture de la vigne.

La géologie est aussi exceptionnelle, c'est la plus vieille pierre datant du Précambrien : le schiste bleu-gris de Villé.

Superficie : 85 ares

Production : 1600 bouteilles

Degré : 13,5° alcool

Sucre/Sugar : 1,6 g/l

Acidité/Acidity : 6,19 g/l

L'étiquette a été réalisée par Gabriel Georger.

Notes de dégustation :

Belle robe jaune brillante. Le premier nez est épicé et fumé. Viennent ensuite des notes d'agrumes et de pierres à fusil. La bouche est droite, tranchante et très longue. Très belles acidité et salinité. On est face à un très grand riesling, produit sur un des plus anciens terroirs : le schiste de Villé. Vin à boire maintenant et à garder 10 ans. **Vin sec.**

Tasting notes :

*Yellow color, the first nose is spicy and smoked, after we feel the citrus and flint notes. The mouth is straight, with a good length. We like the acidity and the salinity. We face a great Riesling, produced on one of the oldest terroir of our area : Schiste de Villé or blue schist. To drink from now on and to keep 10 years. **Dry wine.***