



MARC KREYDENWEISS

Wiebelsberg Riesling 2016

« La Dame »

« *The Lady* »



WIEBELSBERG
GRAND CRU

<u>Appellation :</u>	ALSACE GRAND CRU
<u>Terroir :</u>	Grès rose des Vosges <i>Pink sandstone from the Vosges mountains</i>
<u>Cépage :</u>	Riesling
<u>Situation :</u>	Ce lieu-dit GRAND CRU se situe à la sortie de la vallée d'Andlau. Une exposition Sud-Est avec une forte pente. Un sol de sable de grès des Vosges bien drainant et se réchauffant rapidement, autant d'éléments qui créent un micro climat idéal à la naissance d'un Grand Cru, où l'expression minérale se révèle dans le Riesling. <i>This GRAND CRU locality is located at the exit of Andlau valley. A South-East exposure with a steep slope. A well-drained sandstone soil that warms rapidly, these elements create a perfect micro-climate for a GRAND CRU, where the mineral expression is revealed in the Riesling.</i>
<u>Superficie:</u>	1.58 hectares
<u>Production :</u>	8725 bouteilles 75 cl, 200 Magnum, 20 Jéroboam Mise en bouteille le 25 avril 2018 <i>Bottled on 25th of April 2018</i>
<u>Degré :</u>	12.5° alcool
<u>Sucre/Sugar :</u>	3.8 g/l
<u>Acidité/Acidity :</u>	7.7 g/l

L'étiquette a été réalisée par Gabriel Georger

Note de dégustation :

Finesse, élégance et pureté sont au rendez-vous. Le vin est minéral, son équilibre harmonieux, la fin de bouche est gourmande. Le terroir de grès rose procure la finesse mais développe également le côté solaire. C'est un excellent vin de gastronomie, à réserver pour les poissons, les crustacés. La salinité le rend particulièrement appétant. Vin de garde, il trouvera aisément sa place en cave, et peut vieillir une vingtaine d'années.

Tasting notes :

This wine is fine, pure and elegant, with an intense minerality. Well balanced, the palate is round and rich. Also we appreciate its freshness. The pink sandstone soil brings a lot of delicacy and make the grapes ripe and full of sun. It's one of our favorite gastronomical wines, to reserve for fish and sea food dishes. The fine salinity makes it even better to enjoy with food. It's a wine for ageing, to keep for 20 years in the cellar.