

Riesling 2020

Alsace Bio · Cave de Turckheim

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Cave de Turckheim
APPELLATION	Alsace AOP — Vin biologique
MILLÉSIME	2020
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGE	Riesling (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Riesling d'Alsace bio, le plus noble et minéral des cépages alsaciens, vinifié en sec.

Au nez

- Agrumes : citron
- Fleurs blanches
- Note minérale (pierre à fusil)

En bouche

- Vive et racée
- Sec et tendu
- Finale citronnée

EN UNE PHRASE

Un Riesling **droit et minéral**, citronné et sec, d'une belle tension — la signature de l'Alsace.

LE CÉPAGE

- **Riesling (100 %)** — agrumes, fleurs et minéralité ; l'un des quatre cépages nobles d'Alsace.
- **Vin biologique** — raisins issus de l'agriculture biologique.

ACCORDS METS & VINS

Le blanc sec des produits de la mer et de la choucroute.

MER & TERROIR

- Fruits de mer
- Poissons grillés
- Choucroute

FROMAGE

- Fromages de chèvre

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Choucroute de la mer et un verre bien frais. La tension citronnée du Riesling allège la richesse du plat — accord alsacien par excellence.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc.
 - **Garde** — à boire ou garder 3 à 5 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.