

RIESLING Grand Cru Spiegel 2019 LOBERGER 75 CL A.BIODYNAMIE

Le nez est sur la pierre à fusil, les fruits mûrs, coing, poire, tilleul, la bouche est droite, pomme granny, minérale, incisive, le terroir de SPIEGEL



Référence : 400052

Prix : 24.95 €

Descriptif :

RIESLING Grand Cru Spiegel 2019 LOBERGER 75 CL A.BIODYNAMIE

Le Domaine LOBERGER est établi en Alsace, dans le petit village de Bergholtz, niché au creux des collines sous-vosgiennes, berceau géologique propice à la naissance de grands vins comme le vignoble Alsacien en a le secret. C'est en 1984 que Jean-Jacques LOBERGER prend la tête de l'exploitation et se tourne vers l'agriculture biologique et biodynamique. Le vignoble est situé en altitude 250 à 480 mètres sur des pentes atteignant 60%. Le vignoble est travaillé dans le respect le plus total de l'environnement en suivant les préceptes de l'agriculture biologique et biodynamique. Tout intrant chimique ou produit de synthèse est exclus. A leur place, sont utilisées des « tisanes de plantes » (prêle, osier, orties entre autres) et différentes préparations homéopathiques pour dynamiser le sol et la vigne.

notes de dégustation :

Le nez est sur la pierre à fusil, les fruits mûrs, coing, poire, tilleul, la bouche est droite, pomme granny, minérale, incisive, le terroir de SPIEGEL parle, une grande finale sur les agrumes très belle complexité.

cépage: vignes de 45 ans, riesling sur le terroir de Spiegel composé d'un oligocène de conglomérats (à majorité galets de grès) et de marnes interstratifiées du latdorfien est partiellement recouvert d'éboulis et de colluvions du Trias gréseux affleurant en amont. Les sols nés de ce substrat présentent une texture argilo-sableuse aux caractéristiques hydriques satisfaisantes. Le tri est effectué à la vigne et au chai, pressurage lent

et débouillage naturelle pendant 24h, fermentation (souvent longue!) via les levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 9 mois. Avant mise en bouteilles, les vins sont filtrés. Aucuns intrants n'est utilisé durant toute la vinification .mise en bouteille en août

accords : maki oeuf saumon, poissons d'eau douce en sauce (crémée ou non), choucroute de la mer, carpaccio de saumon, coq au Riesling, maroilles, munster, Livarot,

T°S: 8-10°C

G: 2029 et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)