



ALSACE GRAND CRU GLOECKELBERG RIESLING 2022 D. METZ BLEGER

Pays : France
Région : Alsace
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Riesling

Note de dégustation :

Belle couleur jaune citron soutenue et brillante. Le nez développe des arômes fruités et floraux très agréables. A l'aération, quelques touches minérales apparaissent. En bouche, c'est un riesling ample, riche et généreux mais en même temps très raffiné. Un vin fruité jusqu'en finale (fruits blancs bien mures, agrumes confits) avec une légère minéralité.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un poisson en sauce, ou une viande blanche au vin blanc (coq au Riesling).

Commentaires du sommelier :

Le Grand Cru Gloeckelberg se situe sur les communes de Rodern et de Saint-Hippolyte et profite d'un sol granitique, d'une forte pente et d'une parfaite exposition sud, sud-est faisant de ce terroir solaire, un lieu propice à une parfaite maturation des raisins. Les vins y sont généreux, fins et de très bonne garde. Frédéric Metz est issu d'une très ancienne famille de vigneron dont l'origine remonte à 1598 ! Il perpétue cette tradition familiale avec brio et est un des rares vignerons possédant des vignes de Riesling sur le Grand Cru Gloeckelberg. Le résultat est un grand vin fruité dans ses premières années mais qui saura développer un beau caractère minéral après quelques années de garde.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

