

# CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

**DOPFF & IRION**



## Château de Riquewihr Grand Cru Schoenenbourg Riesling A.O.C. Alsace Grand Cru

2011

### RÉCOMPENSE

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2017  
91 POINTS

### VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée.  
L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille.  
Stockage en bouteille avant commercialisation.

### DÉGUSTATION

ROBE : or intense, brillante.  
NEZ : fin, intense, complexe fruits abricot, fruits jaune et blanc, fines épices curry et safran, gingembre et zestes confits, une note d'encens.  
BOUCHE : ample et ciselée, harmonieuse, belle palette aromatique fondue, persistance vive et épicée.

### ACCORDS GOURMANDS

Il convient bien à la cuisine du Monde notamment avec des nems canard-coriandre, poulet au gingembre, poisson deau douce crème-curry mais également le fromage : gruyère, bleu des Causses.

**CÉPAGE**  
RIESLING

**DÉGRÉ D'ALCOOL**  
14% alc./vol.

**TERROIR**  
Argilo marneux, sur des conglomérats de sable du quaternaire, l'ensemble sur une roche mère de gypse.

**VENDANGE**  
Vendangé exclusivement à la main.

**SERVICE**  
10 à 12°C

**CONSERVATION**  
Conservation optimale entre 15 et 20 ans.

[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)