



Riesling

Grand Cru Wineck-Schlossberg

Cépages

Riesling

Rendement

40 HL/ha

Terroir

Sol granitique à 2 micras

Age moyen de la vigne

35 ans

Vinification et élevage

Vendanges manuelles avec un tri sélectif à la parcelle, récolté à une maturité optimale.

Vinification traditionnelle en cuve Inox Thermorégulé.

Un élevage sur lie de plusieurs mois est effectué afin d'apporter une certaine complexité à ce vin.

Le mot du vinificateur

Ce Riesling Wineck Schlossberg présente une couleur jaune à reflets dorés. Le nez est fin avec une expression olfactive mêlée de notes d'agrumes, de fleurs blanches avec une pointe de minéralité qui va s'accroître avec le temps.

En bouche, il se montre croquant, florale et fruité avec une acidité mûre.

La finale longue, minérale et saline, permettra à ce vin d'atteindre des sommets de finesse.

Ce Riesling gastronomique se retrouve sur les meilleures tables, en accord parfait avec la cuisine méditerranéenne mais également avec tous types de plats à base de poissons et de viande blanches.

Potentiel de garde

8 à 15 ans

Coup de cœur du Guide Hachette des vins 2021

Les vignes de ce grand cru semblent partir à l'assaut du donjon du Wineck. Ce coteau bien abrité bordant un vallon, aux sols granitiques, est une terre d'élection du riesling.

Les Klée ont laissé mûrir leur raisin jusqu'à fin octobre pour en tirer un vin pourtant sec, qui a d'emblée enchanté nos dégustateurs par sa présence et par son expression aromatique : aubépine, notes de surmaturation (miel, fruits secs), avec une touche épicée. La fleur blanche, la mirabelle et le coing s'épanouissent dans une bouche ronde en attaque, vivifiée par une arête acide qui souligne la longue finale un rien fumée. **L'harmonie même.**

Domaine Henri Klée

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal
www.vins-klee-henri.com