



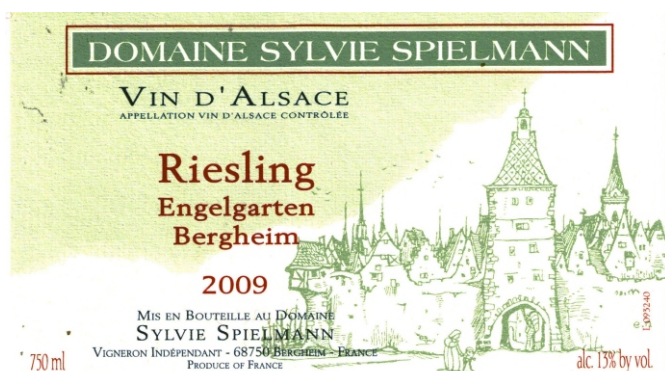
# Engelgarten

## Bergheim Riesling 2009

Le Lieu-dit **Engelgarten** ou “**Jardin des anges**” est consacré exclusivement au Riesling, ce Lieu-dit se distingue surtout par son sol de limon pur mêlé de sable caillouteux sur une base calcaire, plus léger que les autres terroirs du Domaine.

Ce substrat donne des vins souples, d'une subtilité très fine, avec un côté lumineux, spirituel, qui colle particulièrement bien avec le nom qu'ils portent.

Le Riesling Lieu-dit Engelgarten est très agréable à boire dans sa jeunesse. Au bout d'un an de cave, il est déjà très ouvert et délivre ses arômes à dominante de fleurs blanches et d'agrumes. Il peut toutefois encore évoluer et se garder de 5 à 10 ans, selon les millésimes.



### Entre mets et vins

- avec les poissons raffinés en sauce légère.
- avec les volailles et les viandes blanches en sauce.
- avec les fromages à pâte molle.

#### Terroir :

- Type de sol : Limoneux
- Exposition : Sud-Est

Age de la vigne : 52 ans

Rendement : 55 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes, 100 % sucre naturel du raisin.

Elevage : sur lies pendant 10 mois

Description : L'Engelgarten 2009 se révèle au nez par des notes fumées et grillées. Sa bouche généreuse et légèrement épicée s'équilibre en finale par une belle fraîcheur.

A consommer : à partir de 2012  
optimum 2014  
jusqu'à 2019

Sulfites Total : 88 mg/l  
Sucre : 2.08 g/l Alcool : 13.2 % vol.  
Acidité Totale (H2SO4) : 4.07 g/l

Equilibre gustatif : **Sec Rond** Moelleux Liqueureux



Bergheim vue du ciel

Vin issu de raisins en agriculture biologique  
Méthode biodynamique  
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 18/03/2014