

DOMAINE
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



Sélections de Grains Nobles Kanzlerberg Quintessence Riesling 2011

Les Sélections de Grains Nobles sont élaborés dans les mêmes conditions que les Vendanges Tardives, mais selon des critères encore plus rigoureux.

Les Sélections de Grains Nobles sont en effet obtenus par tri manuel des grains atteints par la "Pourriture noble". Dans ces conditions, les concentrations des éléments de la baie - acidité, sucres, arômes... - sont extrêmes. Il en résulte une puissance, une complexité et une longueur en bouche tout à fait exceptionnelles. On atteint là de véritables chefs d'œuvres et ces vins figurent sans conteste parmi les plus grands liquoreux du monde.

En Sélection de Grains Nobles, le Domaine Sylvie Spielmann élabore les Riesling, sur les terroirs, Grands Crus et Lieux-dits, qui sont les plus favorables à ce cépage.

La dégustation révèle le même registre aromatique qu'en Vendanges Tardives, avec des notes intenses et délicates de fruits surmûris. Très grand vins de dégustation, les Sélections de Grains

Nobles peuvent être bues pour eux-mêmes, dans les moments importants ou simplement pour un plaisir partagé entre connaisseurs.

Le Riesling Sélections de Grains Nobles, qui ne peut être mis à la vente avant 18 mois, donne le meilleur de lui-même qu'après 7 à 8 ans. Il continue d'évoluer et conserve toutes ses qualités jusqu'à 20 ans et plus.



Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec le foie gras.
- avec divers tartes aux agrumes.
- seul pour le plaisir de sa complexité.

Terroir :

Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du keuper sur roche métamorphique.

Exposition : Sud, Sud - Ouest

Age de la vigne : 35 ans

Rendement : 15 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

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

Elevage : sur lies fine pendant 9 mois

Description : Un grand vin puissant, exprimant à la fois des notes de fruits confits (abricot, coing) au nez et fruits exotiques (fruit de la passion et mangue) en bouche.

L'équilibre de ce vin entre la liqueur et l'acidité est exceptionnel. Cette quintessence est le résultat d'un tri sévère fait avec amour et passion.

A consommer : à partir de 2014
optimum 2018
jusqu'à 2040

Sulfites Total = 187 mg/l
Sucre = 188.7 g/l Alcool = 11.93
Acidité totale (H2SO4) = 4.96 g/l

Equilibre gustatif : Sec Rond Moelleux **Liquoreux**



La belle pourriture noble, botrytis cinerea sur le Riesling.

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 22/03/2014