



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC ALSACE RIESLING LES PRINCES ABBES 2022



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,75°**  
- Acidité : **5,32 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,47 grs/l**  
- Valeur Énergétique : **68,30Kcal/100ml**

## HISTORIQUE

Le Riesling est le plus noble et le plus fin des cépages d'Alsace. Introduit au 15<sup>ème</sup> siècle par la Rhénanie, il serait en fait originaire de l'Orléanois. Il est très différent de son homologue allemand et des nombreux rieslings qui apparaissent maintenant dans le monde entier.

## SITUATION

Notre Riesling est planté essentiellement dans le lieu-dit du Bollenberg et dans les terroirs du Saering, du Kessler ainsi que du Kitterlé.

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

## DEGUSTATION

*Commentaire de Mr Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Février 2024*

La robe est jaune citron avec des reflets verts, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. Dominé par les fruits, les agrumes, le citron vert, les fleurs blanches et un registre fin, fumé. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la clémentine, la fleur d'oranger et les épices, le gingembre. Le nez traduit un parfait état sanitaire des raisins. La gamme d'odeurs est racée et marque un caractère minéral fin.

L'attaque en bouche est moyennement ample, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes, le citron vert, la clémentine, les fleurs blanches et d'oranger, ainsi que les épices, le gingembre et ce registre subtil fumé. On sent une fine amertume. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte. L'équilibre porté sur la verticalité est remarquable. Déjà très ouvert et accessible, il nous régale de fruit et fraîcheur.

## GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer, à table, sur des pintxos de sardines farcies aux poivrons, un fritto misto di mare, une parillada ou un fromage frais au lait de chèvre... Température de service 12°.

