



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Riesling Drei Exa 2018



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Le nom de notre **Riesling Drei Exa** fait référence à son village d'origine, Eguisheim (Exa) et aux trois châteaux qui surplombent le village. Le Riesling Drei Exa est un assemblage de trois belles parcelles très calcaires exposées à l'Est / Sud-Est et jouxtant le Grand Cru Pfersigberg, sur les lieux-dits Wettolsheimerweg, Dreistein et Sundgass.

Ce riesling parfaitement sec se caractérise avant tout par sa droiture et son élégance. Il constitue l'archétype du riesling sur roche-mère calcaire. Le bouquet offre de délicats arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de roche broyée. L'équilibre en bouche est longiligne, viril, structuré par une belle acidité mûre et une forte minéralité qui marquent sa longue finale.

Accords mets/vins : à l'instar de nos Grands Crus, le Riesling Drei Exa permet d'appréhender les accords mets vins dans le domaine de la haute gastronomie. Il relève le met sans dominer la saveur, en amenant une note rafraîchissante qui aiguise l'appétit. Il est incomparable sur les poissons nobles apprêtés simplement (bar, maquereau, sandre, ...), sur les crustacés (langoustines, crevettes, ...), un carpaccio de saumon, les huîtres, un ceviche, des fromages de chèvre. Il est bien entendu à l'aise sur certaines de nos spécialités alsaciennes, telles la choucroute et le coq au Riesling.

Degré alcoolique : 12,8

Sucre (g/l) : 1,5

Acidité totale (g TH2/l) : 6,4