



RIESLING A.O.C. Alsace



Caractéristiques

Vin sec et racé et fruité.

Terroir

Calcaire.

Vinification & élevage

Vendange manuelle,
pressurage pneumatique,
débouillage statique avec filtration des bourbes,
fermentation lente et thermo-contrôlée,
élevage en foudre de chêne centenaire.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°.
Se garde 6 ans.

Accords mets/vins

Poissons, crustacés, fruits de mer, viande blanche et choucroute.

Particularité

Le riesling est un vin gastronomique par excellence.



RECOMPENSES ET CITATIONS

Wine Enthusiast magazine : 90/100 Top 100 Best Buys (Mil. 2015) - 90/100 (Mil. 2014) - 87/100 points (Mil. 2012)
Tom Cannavan's wine-pages 2014 : 87/100

Le domaine Boeckel

Depuis 400 ans, la famille Boeckel plonge ses racines dans le terroir de Mittelbergheim. En 1853, Frédéric Boeckel, vigneron établi au cœur du village fonde l'entreprise commerciale, aujourd'hui gérée par les frères Jean-Daniel et Thomas Boeckel, cinquième génération.

L'exploitation s'étend sur 24 hectares de vignes certifiées Agriculture Biologique, complétés par 20 hectares d'achat de raisins.

La production représente 350 000 bouteilles par an, dont 100 000 bouteilles de Crémant. 70% de la production est exportée (Belgique, Pays Bas, Allemagne, Autriche, Italie, Danemark, Slovaquie, Pologne, Tchéquie, Estonie, Etats-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).

Site : www.boeckel-alsace.com - E-mail : boeckel@boeckel-alsace.com

2, rue de la Montagne B.P. 53 - F - 67140 MITTELBERGHEIM - Tel. : 00 33 (0)3 88 08 91 02 - Fax : 00 33 (0)3 88 08 91 88
Accueil : du Lundi au Vendredi 8h 12h – 14h 18h ; Samedi 9h 12h – 14h 17h ; Dimanche matin et Jours fériés sur RDV