

AOP Alsace
Riesling
Victor Hertz
75 cl



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>AOC Alsace Riesling Victor Hertz</p> <p>75cl - Grand Vins d'Alsace</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : Riesling

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Le Domaine Victor Hertz est situé au cœur du vignoble alsacien à 7 km de Colmar, certifié en Haute Valeur Environnementale, le Domaine bénéficie de toute la diversité des terroirs des fameux coteaux de Colmar par une répartition de son parcellaire sur plusieurs communes en particulier Eguisheim-Herrlisheim, Wettolsheim et Wintzenheim. Ce Domaine est hérité de génération en génération et a su conserver son caractère familial et artisanal grâce à l'amour pour la vigne et la nature qu'ils ont exprimé à travers leurs vins. En tant que vins de caractère, les vins Victor Hertz sont dotés à la fois de complexité, d'élégance, de finesse et de puissance.

Conseils de dégustation

Du riesling planté sur un sol profond, argileux, et récolté le 21 octobre, a donné naissance à cette cuvée jaune doré, au nez intense et complexe fait d'abricot, de coing et d'agrumes confits. La puissance de ce vin se confirme au palais ample, bien structuré, et surtout d'une belle persistance aromatique. (Sucres résiduels : 10 g/l.).

Température de service entre 10° et 12°.

Accords Mets et Vin :

Viandes blanches et Volailles rôties, foie gras et mets fins, fromages affinés, charcuteries poissons gras.

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com