



DOMAINE SCHLUMBERGER RIESLING
GRAND CRU KESSLER
ALSACIA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco seco.

Variedad: 100% Riesling.

Alcohol: 12,6 %

Reposo: Fermentación en toneles y 8 meses sobre lías.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo oro claro con reflejos verdes de buena intensidad. Disco brillante y límpido.



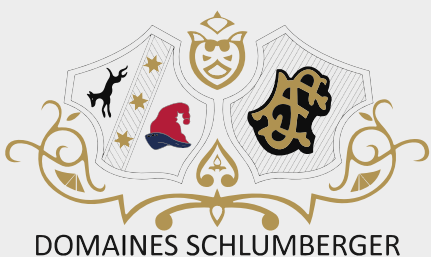
Nariz franca, placentero, de intensidad media. Dominancia de olores frutales, limones, algo complejo, se siente una finura que nos indica que va a ir creciendo con los años.



Ataque amplio con una presencia en alcohol afirmada. Media boca tensa con un abanico aromático que se va abriendo, cítricos, jengibre, floral con una mineralidad (piedra caliza) en fondo y una punta de amargor.



Se recomienda acompañar con pescados crudos y/o marinados, nuez. Queso de cabra.



La Bodega

Domaines Schlumberger, es una casa productora de vinos de gran renombre y una de sus características es que sus vinos son elaborados con 100% uvas procedentes de su viñedo. Ellos no compran a ningún otro viticultor y controlan cada detalle desde el campo hasta la salida al mercado. Schlumberger es la bodega privada con mayor tierra en Alsacia de la cual un amplio porcentaje es de Grand Crus, representando el 10% de la producción total de Grand Crus de Alsacia.