



DOMAINE SCHLUMBERGER RIESLING
LES PRINCES ABBÉS
ALSACIA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco seco.

Variedad: 100% Riesling.

Alcohol: 12,3 %

Reposo: 6 a 8 meses sobre lías.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo limón con reflejos claros, de buena intensidad, disco brillante, límpido y transparente.



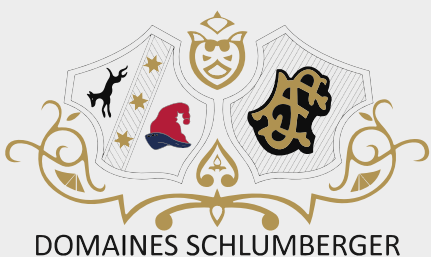
En nariz franco, agradable y con carácter. La fruta predomina con aromas maduros de cítricos, limón confitado y un toquecito floral se abre despues hacia mas frutas. Es fino y fresco.



En boca ataque medio amplio. Fresco, sabores de cítricos, limón confitado, especiado y jengibre. Persistencia media pero con franca vivacidad.



Se recomienda acompañar con Ensalada langostina asada, Filetes de caballa al aciete de oliva y 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.