



Frey-Sohler

Alsace - Scherwiller

Grands Vins d'Alsace - Crémants - Grands Crus - Eaux-de-Vie de fruits

CREMANT RIESLING Brut

RAISINS PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES VIGNOBLES de la Famille FREY-SOHLER

APPELLATION AOC : APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE

CÉPAGE : Riesling 100 %

PALMARES : Médaille d'Or au Concours des Effervescents du Monde le 20 novembre 2007 !

Médaille d'Argent au Concours des Effervescents du Monde en 2010

Deux étoiles au Guide Hachette des Vins de France 2009

Médaille d'Argent au Concours National des Crémants en Juin 2015

Médaille d'Or au Concours National des Crémants en Juin 2016

Coup de Cœur * Guide Hachette 2019**

Guide Hachette 2020 **

DECANTER 2020 : 93 Points



ELABORATION : 150 kg de raisins sont nécessaires pour produire 100 litres de crémant

Première fermentation en cuve

Deuxième fermentation en bouteille

Remuage sur giro-palettes

Dégorgement après 15 mois de stockage sur lies

DESCRIPTIF : Alc. vol: 12%

Sucre résiduel environ 5.9 g/ litre

Surpression à 20°C : 6.2 Bar

DEGUSTATION: Oeil : couleur jaune pastel avec des reflets brillants

Nez : belle minéralité, fin, agrumes

Palais : bulle fine et régulière faisant ressortir la noblesse du Riesling

TEMPÉRATURE DE SERVICE : à déguster entre 8° et 10° C

GASTRONOMIE: à l'apéritif, lors d'un moment convivial, vin d'honneur, Buffet. Royal avec un poisson fumé ou avec une choucroute.

