

Joseph Cattin

Riesling Réserve



Zona:	Voegtlinshoffen - Alsace
Vitigno:	100% Riesling
Terreno:	Argillo-Calcareo
Allevamento:	Guyot semplice e doppia
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Fermentazione:	a temperatura controllata tra 18 e 22°
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti Totali:	120 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Vino di colore giallo pallido con riflessi verdi brillanti che sottolineano la sua caratteristica freschezza. Al naso è fine e pervaso da sottili aromi fruttati (limone, pompelmo e pera) e floreali (fiori bianchi, tiglio). Al palato è franco, secco e minerale con note di pesca.

Abbinamenti

Il riesling eccelle con il pesce, le coquillages ed i crostacei. Si accompagna bene anche con le carni bianche e con i formaggi freschi di capra. Tradizionalmente in Alsazia si beve con la choucroute.



- *Concours de Mâcon 2010: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2010: Oro*
- *Concours de Mâcon 2011: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2011: Oro*
- *Concours de Colmar 2011: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2012: Oro*
- *Concours de Colmar 2012: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2013: Oro*
- *Concours de Colmar 2013: Oro*
- *Concours de Mâcon 2014: Oro*
- *Concours de Lyon 2014: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro*
- *Concours de Colmar 2014: Oro*
- *Concours de Lyon 2015: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2014: Oro*
- *Concours de Colmar 2015: Oro*
- *Concours de Mâcon 2018: Oro*
- *Concours de Lyon 2018: Oro*
- *Concours de Colmar 2018: Oro*

