

Les Sol'Aires



Le morcellement de nos parcelles nous permet d'exprimer la formidable typicité de nos terroirs.

Ces vins ont l'ambition de révéler la quintessence de leur terroir.

AOC Alsace Lieux dits et AOC Grand Cru

MUENCHBERG GRAND CRU



Terroir: Volcano détritiques

Cépage : Riesling

Dégustation: Vin blanc sec de gastronomie, racé, plaisant, chaud, fruité, définition minérale délicate. Belle longueur, vivacité franche et complexe.

Accords: des bouchés apéritives de la mer, une dorade grillée, de la volaille, un choucroute de poisson...

Vieillissement: 5 à 10 ans

T°C service : entre 8 et 10°

HEISSENBERG



Terroir: gréseux-granitique

Cépage : Riesling

Dégustation: Vin blanc de gastronomie, racé, plaisant, citronné aux notes d'anis, définition minérale complexe. Belle longueur, vivacité nerveuse et tranchante.

Accords: des bouchés apéritives de la mer, une dorade grillée, de la volaille, un choucroute de poisson...

Vieillissement: 3 à 8 ans

T°C service : entre 8 et 10°

CLOS REBBERG



Terroir: Schistes primaire et précambien

Cépage : pinot gris

Dégustation: Vin blanc de gastronomie, rond, élégant, complexe aux notes de miel, eucalyptus et de vanille. Harmonieux.

Accords: avec un tajine d'agneau, du saumon fumé, un rôti de veau, du fromage de comté...

Vieillissement: 5 à 8 ans

T°C service : entre 8 et 10°

ZELLBERG



Terroir: Marno calcaire

Cépage : Pinot gris

Dégustation: Vin blanc moelleux, amples, élégant, complexe aux notes de miel, fruité aux notes torréfiées de fruits secs. Belle harmonie.

Accords: apéritif, avec un foie gras, des accords sucrés/salés, des bredeles...

Vieillissement: 2 à 7 ans

T°C service : entre 8 et 10°

FRONHOLZ



Terroir: Limono-argilo calcaire

Cépage : Gewurztraminer

Dégustation: Vin blanc de gastronomie, généreux, élégant, fruité, confit aux notes épicées. Belle longueur, franc et puissant.

Accords: en apéritif, avec du foie gras, des accords sucrés salés, du munster, un kougelhof...

Vieillissement: 4 à 10 ans

T°C service : entre 8 et 10°