

# 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...

**Vieillessement:** 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...

**Vieillessement:** 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. Belle longueur, harmonieux.

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

**Vieillessement:** 5 à 8 ans

**T°C service :** entre 8 et 10°

## ZELLBERG



**Terroir:** Marno calcaire

**Cépage :** Pinot gris

**Dégustation:** Vin blanc moelleux, amples, fruité aux notes torréfiées de fruits secs. Belle longueur, équilibre basé sur la douceur.

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

**Vieillessement:** 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...

**Vieillessement:** 4 à 10 ans

**T°C service :** entre 8 et 10°