



Amélie & Charles Sparr®

Appellation	AOC Alsace
Millésime	2017
Cépage	Riesling
Dénomination	<i>Htenbourg</i>
<u>Vignoble</u>	
Localisation	Kintzheim
Structure du sol	Calcaire
Climat	Semi-continental
Altitude	250 mètres
Age des vignes	50 ans
<u>Analyses</u>	
Acidité totale (H2SO4)	4,66 g/l
Acidité tartrique	7,1 g/l
pH	3,03
Sucres résiduels	1,40 g/l
Degré alcoolique	13,50 % vol.
Vendange	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
Vinification	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Certifié vin Ecocert
<u>Dégustation</u>	
Visuelle	Jaune
Olfactive	Minéral, arômes d'agrumes
Gustative	Bel équilibre, minéral, sec, salivant avec une belle intensité
Température de service	Entre 8 °C
Durée de vieillissement	Jusqu'à 15 ans
Indice de sucrosité	0/5
Accords mets-vins	Fruits de mer, saumon, dinde et sushis
Idées recettes	<ul style="list-style-type: none">• Homard, avocat et sesame• Cocktail de la mer avec clémentines• Escalopes sauce aux amandes avec purée de patates douces

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : 16,5/20