



**Domaine**  
**Amélie & Charles Sparr®**

**Appellation** AOC Alsace Grand Cru Schoenenbourg  
**Millésime** 2017  
**Cépage** Riesling

**Dénomination** *Révélation*

**Vignoble**

**Localisation** Riquewihr & Zellenberg  
**Structure du sol** Gypse, Muschelkalk, Keuper, Gréseux  
**Climat** Semi-continental  
**Altitude** 380 mètres  
**Age des vignes** 60 ans

**Analyses**

**Acidité totale (H2SO4)** 4,32 g/l  
**Acidité tartrique** 6,6 g/l  
**pH** 3,11  
**Sucres résiduels** 0,20 g/l  
**Degré alcoolique** 13,50 % vol.

**Vendange**

Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers  
Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox  
Elevage sur lies fines, certifié vin Ecocert

**Dégustation**

**Visuelle**

Jaune or

**Olfactive**

Agréable, arômes de fleur de violette et citron

**Gustative**

Sec, puissant, minéral, bel équilibre avec des notes d'agrumes

**Température de service**

Entre 8 and 10 °C

**Durée de vieillissement**

Jusqu'à 15 ans

**Indice de sucrosité**

0/5

**Idées recettes**

- Homard, avocat et sésame
- Cocktail de la mer avec des clémentines
- Escalopes sauce aux amandes et purée de patates douces

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : 17/20