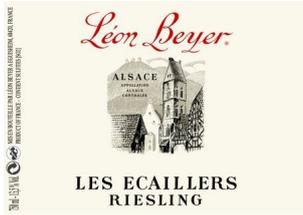


RIESLING "LES ECAILLERS"

Leon Beyer



El Léon Beyer Riesling "Les Ecaillers" se produce a partir de uvas procedentes de las mejores laderas de las propiedades de la familia, en su mayor parte "grands crus" y solamente se elabora en grandes añadas.

Increíblemente envejecido, se nota la fruta y la impresionante calidad de este vino, vinificado según los métodos tradicionales pero usando la tecnología más actual.

Productor:	Léon Beyer
Denominación:	A.O.C. Alsace
Origen:	Francia / Alsace
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Riesling 100%
Producción:	24.000 botellas
Suelo:	Arcilloso-calcareo
Fermentación:	Tradicional en toneles de roble
Temperatura de servicio:	10-12°C
Potencial de guarda:	15 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Robert Parker: 93 puntos (2010)

MARIDAJE

Pescado al horno, pescado en salsa, marisco, crustáceos, choucroute, carne blanca, quesos de cabra, caviar, sushi, Dim Sum, Tabbouleh, tapas, fondue de queso, raclette.

NOTAS DE CATA

Aromas precisos a limón, lima y flores blancas. Ataque sabroso y potente, con sabores ácidos y florales envueltos en fruta fresca. Este Riesling es sólido y estructurado pero con un encantador dulzor frutal en boca y un largo final.