

DOMAINE  SCHEIDECKER  
& FILS



## RIESLING GRAND CRU MANDELBERG 2020 - SEC

Situé sur la « colline des amandiers » à Mittelwihr, le Mandelberg est un terroir marnocalcaire exposé Sud/Sud-Est bénéficiant d'un ensoleillement optimal tout au long de l'année. Du fait de sa forte pente, l'ensemble des travaux de la vigne y est effectué

### DÉGUSTATION

robe jaune pâle, reflets verts et brillants  
bouquet racé et d'une grande complexité, arômes persistants d'agrumes  
riche et structurée, d'une grande salinité, fruité intense (agrumes, poire)

### ACCORDS METS & VINS

Cuisine alsacienne, fruits de mer (coquillages, crustacés), poissons, viandes blanches, volailles

### GRAND CRU MANDELBERG



Notre village de Mittelwihr est abrité des vents froids du Nord par le Mandelberg, une colline dont le flanc Sud, exposé Sud/Sud-Est, jouit d'un ensoleillement optimal tout au long de l'année. Les vignes y côtoient les amandiers qui ont donné leur nom au Mandelberg ou « colline des amandiers », dénomination retrouvée sur les bouteilles de vins d'Alsace dès 1925.

Terroir marno-calcaire composé d'épais dépôts d'argiles (marnes) et de galets calcaires, la puissance apportée par les marnes y est soutenue par une belle acidité, longue et complexe. D'une grande noblesse, les vins du Mandelberg, déjà produits sous l'ère Gallo-Romaine, évoluent vers un caractère citronné avec le temps et vieillissent admirablement en minéralisant, à l'image du Riesling et du Gewurztraminer que nous produisons.

---

**Domaine Scheidecker & Fils**

13 rue des Merles 68630 Mittelwihr