# Riesling Silberberg

## Fernand Engel

De riesling Silberberg van Fernand Engel is een witte wijn met een intens fruitige neus met wilde perzik, ananas en frissere grapefruit. Ook komen wat meer florale en notige tonen naar boven.
De smaak is in de aanzet fris met veel tropisch fruit en een bittertje van grapefruitschil.
De wijn is rond en rijk, met een lange afdronk en een klein restzoetje. Dit alles wordt in balans gehouden door de voor riesling zo typische zuren.




Druivensoort Riesling
Herkomst: Rorschwihr, Elzas, Frankrijk

### Wijngaard

De druiven voor de Silberberg komen van een prachtig perceel op de top van Rorschwihr. Deze wijngaard is gelegen op 320 meter boven zeeniveau. De stokken groeien hier op donkere, kalkhoudende kleigronden met ook mergel en veel stenen. Dit is een beroemde helling met ontzettend veel wijngaardpotentieel.

### Vinificatie

Er wordt uitsluitend met de hand geplukt. 40% van de druiven heeft edele rot, oftewel in het Frans ‘pourriture noble”. Zie voor meer informatie hierover: Sauternes les Carmes de Rieussec. De alcoholische vergisting vindt plaats onder strenge controle van de temperatuur (tussen de 18 en 20 graden). Om de wijn extra karakter en vulling mee te geven krijgt de wijn vervolgens een lange sur-lie rijping, op de eigen gistcellen.

### Achtergrond

Domaine Fernand Engel is een echt familiebedrijf. Sinds 2001 Biodynamische wijnbouw en ook als zodanig gecertificeerd. De wijngaarden liggen verspreid over Rorschwirr en een zevental omliggende dorpen. Elk perceel heeft zijn eigen bijzondere ligging, bodem en microklimaat, waardoor voor elke wijn een optimale selectie in druiven gemaakt kan worden.

## Herkomst

