



Weiber, il vino medaglia d'oro al Concorso Generale dell'Agricoltura di Parigi

Abbiamo degustato il Weiber, il vino arrivato sul gradino più alto del podio nel Concorso Generale dell'Agricoltura di Parigi.



Weiber, scheda di degustazione.

Il **Weiber**, medaglia d'oro nel [Concorso Generale dell'Agricoltura di Parigi](#) nel 2016, si presenta brillante, di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, una spuma elegante ed un perlage fine, numeroso e molto persistente, frutto di un'accurata rifermentazione in bottiglia.

Al **naso** è intenso, complesso e fine. Arrivano netti sentori di frutti esotici, lime, pesca gialla e mela croccante. Chiari anche i sentori di fiori gialli, di una mineralità che riporta ai terreni alsaziani e di una bella fragranza.

In **bocca** è secco, caldo e abbastanza morbido, decisamente fresco e sapido. Il vino è equilibrato, intenso, persistente e fine. La chiusura è armonica.

Oltre che essere ottimo come aperitivo, il Weiber si adatta a pesce preparato in crudité, risotto zucchine e gamberi o totani grigliati.

Caratteristiche del Weiber

Nome vino: Weiber – Appellation crémant d'Alsace contrôlée

Vitigno: Auxerrois, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Sboccatura: 2015

Nome cantina: Weiber

Luogo

: Alsazia

Titolo alcolometrico: 11,5%

Temperatura di servizio: 4/6°

Calice: a tulipano

Data di creazione

06/12/2016

Autore

alice-lombardi