L’azienda Léon Beyer si trova ad Eguisheim, a sud-ovest di Colmar, un villaggio con una tradizione nell’ambito vitivinicolo che risale al Medioevo: Eguisheim viene quindi considerato la culla del vigneto alsaziano. La famiglia Beyer è impegnata nella viticoltura sin dal 1580 ed, oggi, è giunta alla 14 generazione. La cantina Léon Beyer produce una vasta gamma di vini realizzati con uve Sylvaner, Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio e Gewürztraminer. I vigneti utilizzati da Léon Beyer godono delle migliori esposizioni d’Eguisheim. Le uve utilizzate provengono in parte da vigneti di proprietà ed in parte sono il risultato di collaborazioni storiche con piccoli produttori da cui i Beyer acquistano le uve per la realizzazione dei vini Classiques. I vini più prestigiosi, invece, sono prodotti dai 20 ettari di vigneti di proprietà, che comprendono parcelle nei due Grands Crus di Eguisheim: Eichberg e Pfersigberg. L’azienda Léon Beyer è stata una pioniera nella produzione dei vini secchi alsaziani, intuendo subito le loro grandi potenzialità nell’abbinamento con il cibo.

Riesling

Varietà Riesling.

Vigneti Le uve Riesling provengono in parte da vigneti di proprietà ed in parte sono il risultato di collaborazioni storiche con piccoli produttori da cui i Beyer acquistano le uve per la realizzazione dei vini Classiques. In entrambi i casi si tratta di vigneti che godono delle migliori esposizioni di Eguisheim.

Vinificazione La vinificazione avviene in fusti di rovere e la fermentazione ha luogo per mezzo di lieviti indigeni, così da preservare la diversità aromatica. Per esaltare al meglio gli abbinamenti con il cibo, i vini dell’azienda Léon Beyer vengono vinificati secchi, quindi senza zuccheri residui. L’affinamento in bottiglia ha luogo nelle cantine di Léon Beyer, in condizioni di temperatura e umidità ottimali.

Caratteristiche Dallo stile fresco e fruttato, questa cuvée riflette pienamente il suo terroir di provenienza, le caratteristiche varietali del Riesling e le peculiarità dell’annata. Il bouquet si compone di sentori di fiori bianchi (acacia, caprifoglio), frutta a polpa bianca (pesca bianca), agrumi (pompelmo, lime) ai quali si uniscono note più erbacee, di scorza di mandarino e di cera d’api. Caratterizzato da una buona mineralità, al palato è sostenuto da una bella acidità.