

**LA ROGERIE**  
**Riesling Sommerberg**  
**Alsace Grand Cru AC**

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>La Rogerie</b>
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Einladende Nase mit Aromen von Pfirsich und Pfirsich Blüten, Dörraprikosen, Orangeat und Zitronat und auch etwas Exotik in Form von frischer Passionsfrucht und Ananas, unterlegt mit fein mineralischen Schiefer Tönen und einem Touch von kristallinem Honig. Schöner Schmelz am Gaumen, Extrakt reich, mit toller Fruchtsüsse ohne aber dabei Plump zu wirken, gestützt von einem feinen Säurenerv und dezent herb-mineralischen Noten im Finale.

**Empfehlung**

---

Wunderbarer Wein für ein etwas reichhaltigeren Apéro mit kleinen Häppchen, natürlich zu Elsässer Spezialitäten wie Flammkuchen oder Sauerkraut Gerichten aber auch zu Fischen und feiner asiatischer Küche.

**Produzent**

---

Die jungen Winzer-Eheleute von La Rogerie, Justine Boxler und François Petit, die aus zwei langen Reihen etablierter Winzer stammen, sind wirklich etwas Besonderes. Justines Erbe reicht bis ins Jahr 1640 zurück! Ihr Familienweingut wurde im elsässischen Dorf Niedermorschwihr gegründet, wo sie auch heute noch wunderbare Weissweine keltern, die zu entdecken sich lohnen. Die Großeltern von François, auf der anderen Seite, bepflanzten bereits in den 1950er Jahren erste Lagen in der Grand Cru Gemeinde Avize, deren Weinlagen mit zu den begehrtesten der Region zählen. Bei einer so starken Weinbaulinie ist es kein Wunder, dass die Beiden in die Fußstapfen ihrer Familien getreten sind und La Rogerie im Jahr 2016 gründeten. Jedoch folgen sie Ihren eigenen Philosophien. So lehnen sie den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden in der Landwirtschaft ab und entschieden sich bewusst für einen Anbau nach biologischen Richtlinien. Pferd und Traktor wechseln sich beim Pflügen ab, um die Bodenstruktur zu stärken und die Artenvielfalt von Nützlingen zu schaffen. Eine natürliche Technik zum Beispiel, besteht darin, in jeder Reihe neben den Weinreben Gras und Kräuter

zu pflanzen. Dies regt die Reben an, um Wasser zu konkurrieren und zwingt sie, ihre Wurzeln tiefer in den Boden zu graben. Wir freuen uns schon sehr die Entwicklungen mitzuverfolgen. Noch greifen sie für Ihre ersten Champagner hauptsächlich auf die qualitativ hochstehenden Weine von François` Vater zurück, die in Ihren Kellern Schlummern, sind dabei aber schon auf dem besten Weg sich ihren eigenen Namen in die Champagner-Geschichtsbücher einzuschreiben, indem sie Weine mit traditionellen Techniken kuratieren, diese aber an die innovative Arena der modernen Welt anpassen.