



APPELLATION : AOC Alsace

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : Bio. Certifié Ecocert (depuis 1995)

MISE EN BOUTEILLES : 27/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 14%

SUCRES RESIDUELS g/l : 15,5 g/l

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5,63

Ph : A renseigner

RENDEMENT hl/ha : 30 hl/ha - 1473 bts

VENDANGES : 100% manuelle

TERROIR : Sol marno-calcaire avec des cailloutis silicieux Situé à l'est de Zellenberg

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 36 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille (10 août 2011)

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant environ 2 ans

DESCRIPTION : Vin blanc sec, frais et d'une grande finesse d'expression Le nez est mûr et minéral, avec des agrumes et une note de silex. La bouche est ample, puissante avec un léger moelleux encore perceptible et du gras finissant sur des amers renforcés par une acidité bien présente.

ACCOMPAGNEMENT : Il accompagnera parfaitement vos plats de poissons : nature ou en sauce, vos crustacés et coquillages.