



APPELATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 22/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.08

Ph : 3.32

RENDEMENT hl/ha : 43

VENDANGES : MANUELLES

**TERROIR** : terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourage statique de 24 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.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Le Riesling Zellenberg 2017 de couleur jaune intense est riche et aromatique au nez. Texture soyeuse, c'est un vin sec très élégant, luxuriant, aromatique et raffiné avec une acidité mûre et fine et une belle minéralité. Très long, intense et structuré. Salé et avec des tanins très fins.

**ACCOMPAGNEMENT** : Poissons, fromages de chèvre