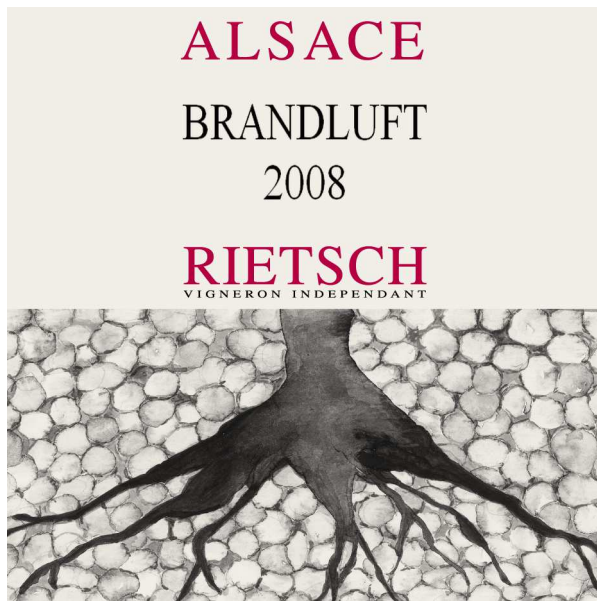


## BRANDLUFT RIESLING 2008



### Caractère

Avec ses arômes complexes de pêche blanche et de coing, ce riesling développe un bouquet fin et patiné. Minéralité et salinité lui confèrent une bouche longue, fraîche et gourmande.

### A servir avec...

A déguster avec fruits de mer, poissons grillés, asperges, bouchées à la reine, cuisine asiatique, risottos, ...

### Fiche technique

Sucre résiduel : 3,1 g/l

Alcool : 13°

Acidité totale : 7,5 g/l

pH : 3,0

### La terre et la vigne

*Sols mêlés d'argile, de calcaire et de grès.*

*Vendangé le 20 octobre 2008.*

*Rendement de 40 hl/ha.*

### Vinification

*Elevage de 26 mois en cuve inox, sur lies totales.*

*Stabilisation : filtration sur plaques de cellulose de 0.6 microns. Sulfitage*

*S02 total : 110 mg/l – S02 libre : 25 mg/l.*

*Mise en bouteille au mois de décembre 2010.*