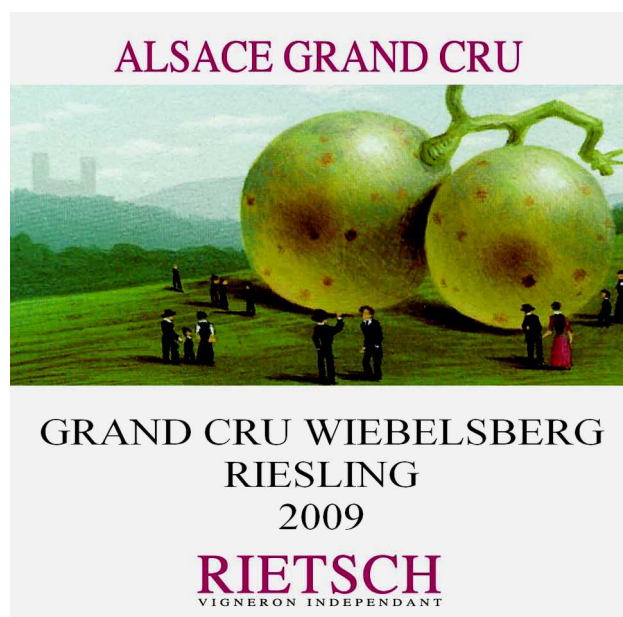


RIESLING WIEBELSBERG 2009



Dégustation

Une étonnante conjonction d'arômes de bâton réglisse et de fleurs blanches, de tanins et de patine, de gras et d'acidité : ce riesling fin et chaleureux ne vous laissera pas indifférent.

Accords mets-vins

Osez ce riesling avec des plats où vous associeriez habituellement un vin rouge : blanquette, riz de veau, risotto ou rognons, gorgonzola et autres bleus lui iront à merveille.

Fiche technique

Sucre résiduel : 3,9 g/l

Alcool : 15,2 g/l

Acidité totale : 6.0 g/l

pH : 3,1

La terre et la vigne

Terroir gréseux sur la commune d'Andlau.

Vendangé le 14 octobre 2009.

Rendement de 45 hl/ha.

Vinification

Elevage de 11 mois en cuve inox.

Stabilisation : sulfitage et filtration sur terre de kieselguhr.

S02 total : 90 mg/l – S02 libre : 25 mg/l.

Mise en bouteille au mois de septembre 2010.