

RIESLING ZOTZENBERG 2008



Caractère

Un nez de miel et de pêche blanche, une bouche qui évoque le caramel au beurre salé, mais où domine le sel : ce riesling complexe et puissant est long en bouche sans être jamais lourd. Un grand millésime qui gardera son potentiel durant de longues années.

A servir avec...

Toutes les audaces sont permises à ce vin d'une superbe tenue en bouche qui l'accorde aux plats les plus opulents : foies gras, choucroute, poissons en sauce, vieux comtés, plats exotiques, qu'il saura vivifier de sa belle acidité.

Fiche technique

Sucre résiduel : 6,3 g/l
Alcool : 13,1°
Acidité totale : 6,9 g/l
pH : 3

La terre et la vigne

*Terroir marno-calcaire-gréseux-ferrugineux.
Vendangé le 24 octobre 2008.
Rendement de 60 hl/ha.*

Vinification

*Elevage de 16 mois en foudre.
Stabilisation : sulfitage et filtration dégrossissante sur kieselguhr.
S02 total : 97mg/l – S02 libre : 30 mg/l.
Mise en bouteille au mois de mars 2010.*