

## BRANDLUFT RIESLING 2014



### Caractère

Elevé en foudre sur lies pendant 22 mois, ce riesling développe des arômes épicés, plutôt floraux, avec des notes de foin et d'herbes aromatiques. Il se révèle large en bouche, salin, d'une agréable amertume qui évoque la pêche de vignes.

### A déguster avec...

Un riesling facile à associer à toutes sortes de plats qui appellent un blanc : charcuteries, blanquette, plats de légumes, poissons, fromages de chèvre...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Alcool : 12.6°

Acidité totale : 8.7 g/l

Acidité volatile : 0.84 g/L

pH : 2.7

S02 total : 15 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaire mêlé de grès et de quartz exposé au sud.*

*Vendangé le 2 octobre 2014. Rendement de 35 hl /ha.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevage en foudre de 22 mois sur lies totales.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Sulfitage léger à la mise en bouteille au mois d'août 2016*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.*