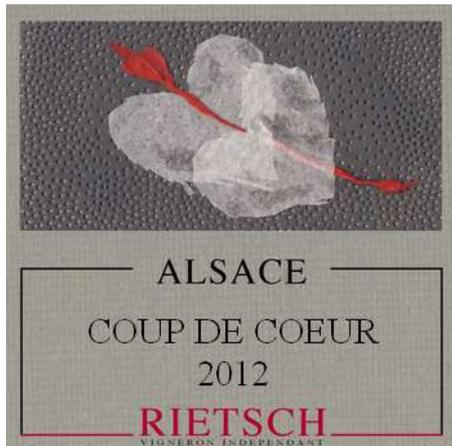


COUP DE CŒUR 2012 – Gewurztraminer & Riesling



Caractère

Cet assemblage de riesling et de gewurztraminer, au nez fleuri et aromatique, offre une bouche gourmande et chaleureuse. Un joli classique, plein de charme, qui saura plaire en toutes circonstances.

A déguster avec...

De l'apéritif au fromage, ce vin à la fois vif et rond accompagnera aussi volontiers la cuisine alsacienne que des plats plus exotiques, de cuisine thaï ou indienne par exemple.

Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.
Carafage conseillé.

Fiche technique

Sucre résiduel : 7.5 g/l
Alcool : 12.4°
Acidité totale : 6.7 g/l
Acidité volatile : 0.84 g/L
pH : 3.17
SO₂ total : 125 mg/l

La terre et la vigne

*Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim et argilo-gréseux de Heiligenstein.
Certifié en culture biologique.*

Vinification

Assemblage : ½ gewurztraminer de Heiligenstein et ½ riesling de Mittelbergheim.

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 19 mois en cuve.

Stabilisation : Filtration fine sur plaques de cellulose de 0.8 à 0.5 microns.

Sulfitage en cours d'élevage et à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : mai 2014 - 7130 bts.

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 autour de 14°C.