

BRANDLUFT RIESLING 2013



Caractère

Longuement élevé en foudre, ce riesling montre une grande cohérence entre ce que suggère le nez et ce que révèle la dégustation. Les arômes sont végétaux, légèrement oxydatifs, et évoquent le coing, les écorces et les agrumes. Vif et frais, il développe en bouche des saveurs minérales et salées. Un vin équilibré, élégant, d'une belle longueur.

A déguster avec...

Poissons, fruits de mer, choucroute, baekeoffe, petit salé aux lentilles, boudin noir, tourtes, fromages : ce riesling saura accompagner tous les plats qui demandent un blanc qui ait de la tenue.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 3.3 g/l

Alcool : 12.6°

Acidité totale : 7.5 g/l

Acidité volatile : 0.63 g/L

pH : 2.7

S02 total : 25 mg/l

La terre et la vigne

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

Vendangé le 17 octobre 2013. Rendement de 39 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.

Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.

Sulfitage léger à la mise en bouteille.

Mise en bouteilles : août 2015

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.