

STEIN RIESLING 2013



Caractère

Ce riesling issu du terroir Stein de Mittelbergheim présente une jolie robe, claire et limpide. Le nez évoque les jeunes fruits jaunes et le pamplemousse. La bouche est équilibrée, dynamique et fluide. Minéralité et salinité lui confèrent une belle longueur. Un beau riesling, vif et frais.

A déguster avec...

Ce riesling accompagnera classiquement poissons, terrines, volailles, fondues ou raclettes.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 2.5 g/l

Alcool : 12.9°

Acidité totale : 7.4 g/l

Acidité volatile : 0.73 g/L

pH : 2.9

S02 total : 36 mg/l

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.

Vendangé le 18 octobre 2013. Rendement de 48 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage en foudre de 13 mois sur lies totales.

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

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

Mise en bouteilles : novembre 2014

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.