

GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2013



Caractère

Ce riesling à la robe cristalline décline ses qualités avec élégance. Son nez est frais et délicat, entre arômes citronnés et notes de fleurs blanches. La bouche, très plaisante à l'attaque, se révèle vive, salée, tonique, avec une pointe d'amertume qui évoque le kiwi. Un vin tout en finesse, d'une grande longueur.

A déguster avec...

La salinité de ce Grand Cru Wiebelsberg conviendra tout particulièrement aux saveurs iodées des poissons grillés, des fruits de mer ou des huîtres.

Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Alcool : 12.9 g/l

Acidité totale : 7.5 g/l

Acidité volatile : 0.63 g/L

pH : 2.9

S02 total : 11 mg/l

La terre et la vigne

Terroir gréseux sur la commune d'Andlau.

Vendangé le 19 octobre 2013.

Rendement de 36 hl/ha.

Certifié en culture bio.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes suivie d'un élevage sur lies de 10 mois en cuve inox. Malo faite. Stabilisation : léger sulfitage en cours d'élevage

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 9 à 4 microns.

Mise en bouteille : juillet 2014 - 500 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 en dessous de 14°C.