

## GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2014



### Caractère

Issu de vignes plantées sur un terroir de grès pur, élevé sur lies en cuve inox, ce riesling Grand Cru offre un nez aérien, très expressif, légèrement lacté, où dominent les arômes de fleurs blanches et de glycine. La bouche est riche, grasse, puissante, avec des saveurs d'épices douces.

### A déguster avec...

Foie gras, rillettes, magret de canard fumé, lard grillé, pâtes carbonara, quenelles, viandes blanches, plateau de fromages : ce vin très expressif s'accordera avec des plats riches et onctueux.

### Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Alcool : 13.3 g/l

Acidité totale : 5.7 g/l

Acidité volatile : 0.62 g/L

pH : 3.1

S02 total : 12 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir gréseux exposé au sud-ouest sur la commune d'Andlau.*

*Vendangé le 7 octobre 2014.*

*Rendement de 45 hl/ha.*

*Certifié en culture bio.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes suivie d'un élevage sur lies de 20 mois en cuve inox. Malo faite. Stabilisation : léger sulfitage à la mise en bouteille.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteille : 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.*