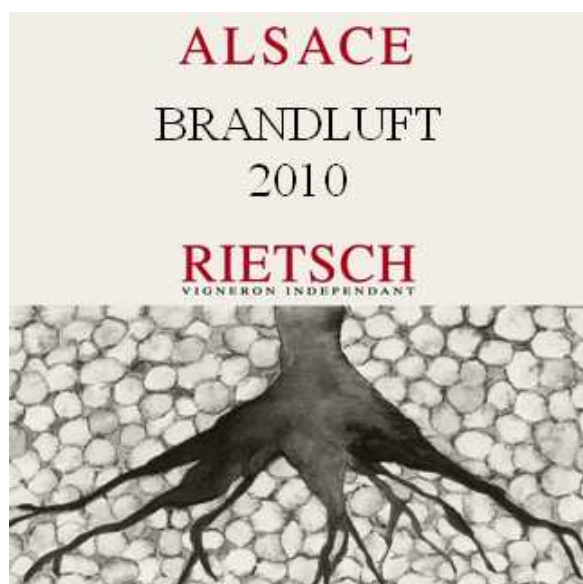


BRANDLUFT RIESLING 2010



Caractère

Entre arômes de pêche des vigne et notes de fruits mûrs, ce riesling développe des saveurs amples et complexes. Un vin puissant et vif, auquel une belle salinité confère droiture et longueur en bouche.

A déguster avec...

Choucroute, baekeoffe, boudin noir, fromages persillés : ce vin accompagnera à merveille les plats riches, épicés et goûteux.

Le service du vin

Un carafage est indispensable pour permettre au vin de donner toute sa mesure.
A déguster entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.7g/l

Alcool : 12.4°

Acidité totale : 7.1 g/l

pH : 3,06

La terre et la vigne

Sols mêlés d'argile, de calcaire et de grès.

Vendangé le 16 octobre 2010.

Rendement de 45 hl/ha.

Vinification

Elevage de 10 mois en cuve inox, sur lies totales.

Stabilisation : filtration sur plaques de cellulose de 1.5 microns. Sulfitage léger à la mise.

S02 total : 30 mg/l – S02 libre : 11 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juillet 2011.