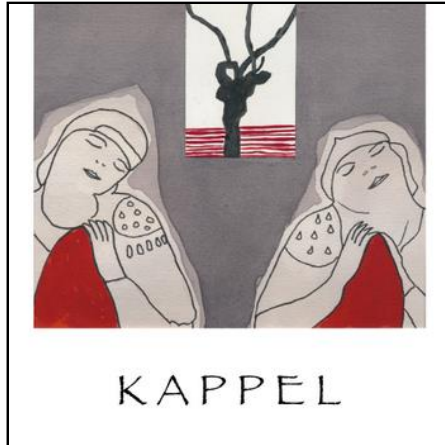


KAPPEL – GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2011



Caractère

Un nez délicat et complexe de pain d'épices et de fruits jaunes, une bouche minérale, vive et tranchante : ce riesling est un vin de gastronomie, auquel ses saveurs citronnées et sa salinité confèrent une superbe longueur.

A déguster avec...

Ce vin fin et tendu s'accordera à des poissons grillés au sel ou à une cuisine d'épices douces. Il fera merveille sur les plats cuisinés à base de fromage (soufflés, tartiflette, fondue savoyarde, raclette).

Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.
Carafage conseillé.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.3 g/l
Alcool : 14.0°
Acidité totale : 6.8 g/l
Acidité volatile : 0.85 g/L
pH : 3.07

La terre et la vigne

*Kappel est un lieu-dit au sein de l'appellation Grand Cru Zotzenberg. Son terroir très particulier est composé de calcaires gréseux ferrugineux.
Vendangé le 4 octobre 2011. Rendement de 55 hl /ha.*

Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.
Elevage en foudre de 31mois sur lies totales.
Sulfitage léger en cours d'élevage. Non filtré.
Mise en bouteille : mai 2014 - 2060 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 autour de 14°C.
de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.*