

## BRANDLUFT RIESLING 2012



### Caractère

Le nez révèle des arômes discrets d'épices et de fruits exotiques, qui donneront toute leur mesure après un carafage. Vif, puissant, salé, ce riesling est un vin gourmand, qui montre une belle persistance en bouche.

### A déguster avec...

Pâtés, choucroute, baeckeoffe, potées, fromages à pâte cuite ou fermentée : ce riesling aime les plats relevés et la cuisine de caractère.

### 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 : 2.9 g/l

Alcool : 12.8°

Acidité totale : 7.1 g/l

Acidité volatile : 0.62 g/L

pH : 3,01

S02 total : 14 mg/L

### La terre et la vigne

*Terroir aux sols mêlés d'argile, de calcaire et de grès.*

*Vendangé le 11 octobre 2012.*

*Rendement de 47 hl/ha.*

*Certifié en culture biologique*

### Vinification

*Elevage de 14 mois en foudre, sur lies totales.*

*Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 1.5 microns.*

*Sulfitage léger de 10 mg/L à la mise en bouteille.*

*Mise en bouteille au mois de janvier 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.*