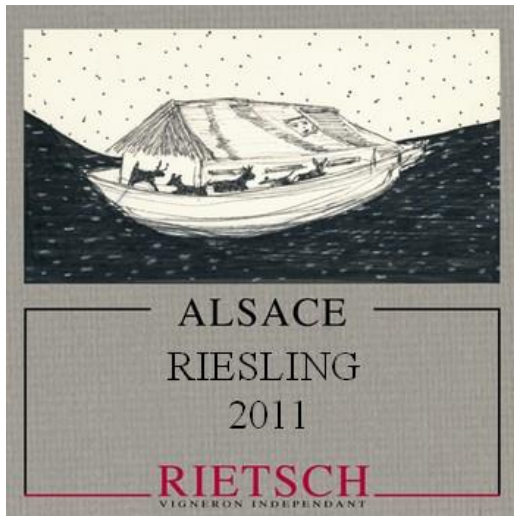


RIESLING LITRE 2011



Caractère

Des parfums purs et simples, de la fraîcheur, de la vivacité : voilà un vin de soif, qui claque sous la langue, et auquel on a envie de revenir.

A déguster avec...

Ce riesling accompagnera avec bonheur charcuteries, salades de poisson et petits plats. A déguster avec des copains, au frais sous la tonnelle.

Le service du vin

A carafes un peu avant le service et à servir entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.1 g/L

Alcool : 13°

Acidité totale : 6.4 g/L

pH : 3.10

La terre et la vigne

Ce riesling provient de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim et des terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein.

Vendangé entre le 26 et le 29 septembre 2011.

Rendement de 53 hl/ha.

Vinification

Elevage de 6 mois en cuve.

Stabilisation : sulfitage léger en cours d'élevage.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 5 à 9 microns.

Mise en bouteilles : 10 avril 2012 .

S02 total : 41 mg/l – S02 libre : 7 mg/l.

Le cahier des charges européen des vinifications biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 150 mg/L pour les vins blancs secs.