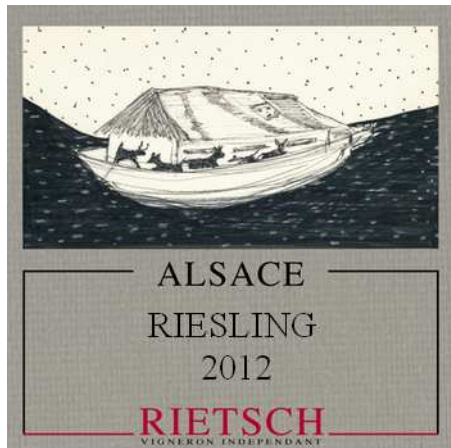


RIESLING LITRE 2012



Caractère

Malgré sa jeunesse, ce riesling développe des arômes déjà complexes et un bouquet développé de fruits mûrs. D'une belle persistance en bouche, c'est un vin gourmand et énergique, à la finale légèrement saline.

A déguster avec...

Ce riesling accompagnera avec bonheur les plats puissants de terroir, comme choucroute, backeoffe, gratins ou tartiflette.

Le service du vin

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

Fiche technique

Sucre résiduel : 3.3 g/l

Alcool : 12.8°

Acidité totale : 6.0 g/l

pH : 3.14

La terre et la vigne

Ce riesling provient de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.

Vendangé entre le 10 et le 16 octobre 2012.

Production certifiée en culture biologique.

Rendement de 68 hl/ha.

Vinification

Elevage de 6 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.

Mise en bouteilles : avril 2013.

Stabilisation : sulfitage léger en cours d'élevage et à la mise en bouteilles.

S02 total : 71 mg/l – S02 libre : 9 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.