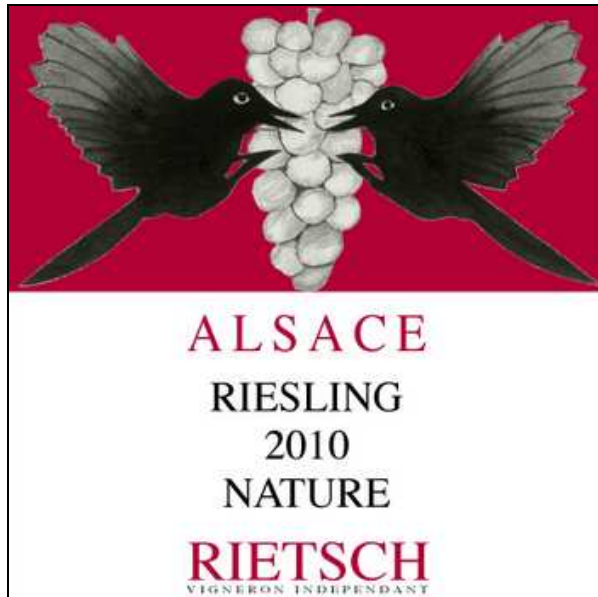


RIESLING 2010 NATURE



Caractère

Un nez de fruits exotiques qui évoque la mangue, une formidable salinité en bouche : ce riesling est un vin de gastronomie, qui exprime à merveille la typicité du terroir grand cru Zotzenberg d'où il provient.

A déguster avec...

Cuisine exotique, crevettes au gingembre, coquilles Saint-Jacques poêlées, vitello al tonno : la superbe tenue en bouche de ce riesling permet de l'associer à toutes sortes de saveurs épicées, qu'il dynamisera de sa puissante minéralité.

Le service du vin

A carafier un peu avant le service. Déguster à 12-14 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.5 g/L

Alcool : 13.2°

Acidité totale : 7.3 g/L

pH : 3.08

La terre et la vigne

Les raisins proviennent de plusieurs parcelles situées sur le terroir Grand Cru Zotzenberg, constitué de calcaires gréseux ferrugineux.

Vendangé le 22 octobre 2010.

Rendement de 59 hl/ha.

Vinification

Elevage de 10 mois en foudre, sur lies totales.

Stabilisation : Filtration sur plaques de cellulose de 9 à 4 microns, sans sulfites ajoutés.

S02 total : 22 mg/l – S02 libre : 9 mg/l.

Mise en bouteilles au mois de juillet 2011.