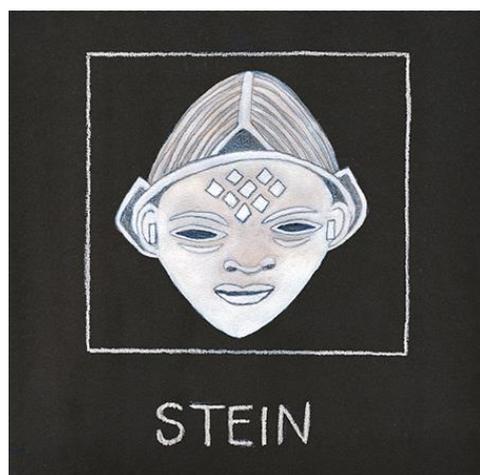


STEIN RIESLING 2015



Caractère

Le nez est plutôt patiné et légèrement oxydatif. Trois années d'élevage sur lies, en foudre, lui confèrent une bouche élégante, ciselée, précise, d'un grand équilibre et d'une belle fluidité

A déguster avec...

Asperges, poissons, rôti de veau, jambon à l'os, blanquette, bouchées à la reine, plats de champignons, fromages, etc.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Ce vin de garde pourra rester en cave pendant plusieurs années.

Fiche technique

Sucre résiduel : 3.5 g/l

Alcool : 13.8°

Acidité totale : 8.0 g/l

Acidité volatile : 0.60 g/L

pH : 3.09

S02 total : 9 mg/l

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.

Vendangé le 24 septembre 2015. Rendement de 41 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage en foudre de 36 mois sur lies totales.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Sulfitage léger en cours d'élevage. Mise en bouteille au mois d'août 2018.

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.