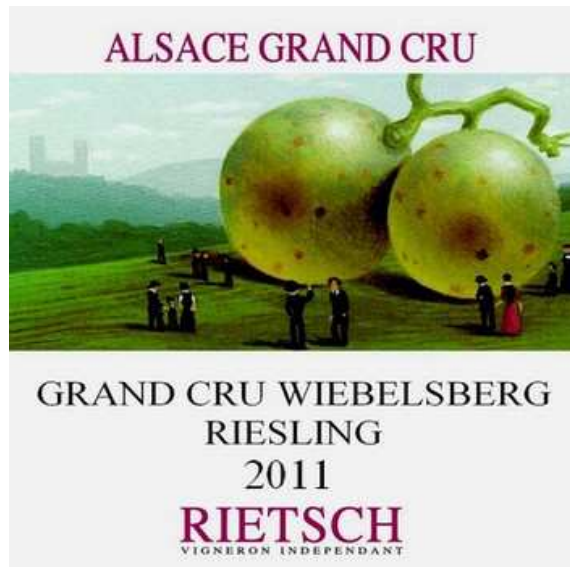


## GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2011



### Caractère

D'un abord détendu avec des arômes de fruits mûrs, ce vin développe un bouquet frais et subtil. Sa bouche minérale, souple, évolue vers une délicate amertume. Un vin épuré, plein de la noblesse propre aux grands crus.

### A déguster avec...

Poissons, quiches, charcuteries fines ou préparations de viande à la crème conviendront à ce riesling élégant et d'une jolie salinité.

### Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.  
Carafage d'une heure conseillé.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 2.5 g/l  
Alcool : 14.1 g/l  
Acidité totale : 5.8 g/l  
pH : 3,2

### La terre et la vigne

*Terroir gréseux sur la commune d'Andlau.  
Vendangé le 28 septembre 2011.  
Rendement de 45 hl/ha.*

### Vinification

*Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 12 mois en cuve inox.  
Stabilisation : léger sulfitage à la mise en bouteille - S02 total : 56 mg/l  
Non filtré.  
Mise en bouteille au mois de septembre 2012.*