

## GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2012



### Caractère

Ce riesling à la robe pâle décline ses qualités tout en subtilité. Son nez est frais et délicat, entre arômes citronnés et notes de fleurs blanches. Sa bouche ne joue pas dans le registre de l'exubérance, mais donne à apprécier finesse et longueur.

### A déguster avec...

Ce Grand Cru Wiebelsberg sera le compagnon idéal des cuisines simples et raffinées, et fera merveille avec des sushis, des fruits de mer ou un poisson grillé.

### Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 2.3 g/l

Alcool : 13.1 g/l

Acidité totale : 5.8 g/l

Acidité volatile : 0.54 g/L

pH : 3,1

S02 total : 33 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir gréseux sur la commune d'Andlau.*

*Vendangé le 13 octobre 2012.*

*Rendement de 40 hl/ha.*

*Certifié en culture bio.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes suivie d'un élevage sur lies de 11 mois en cuve inox. Malo faite. Stabilisation : léger sulfitage à la mise en bouteille.*

*Filtration fine sur plaques de cellulose de 1.5 à 0.6 microns.*

*Mise en bouteille : septembre 2013 - 600 bts.*

*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.*