

## GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2015



### Caractère

Issu de vignes plantées sur l'unique terroir Grand Cru composé de grès pur, ce riesling offre un nez aérien et délicat, légèrement citronné. La bouche, éclatante, très minérale, d'une belle acidité, séduit par sa vivacité et son élégance.

### A déguster avec...

Ce vin de gastronomie s'accordera autant avec des produits de la mer qu'avec une choucroute, une potée ou un petit salé aux lentilles...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 2.3 g/l

Alcool : 13.2 g/l

Acidité totale : 6.4 g/l

Acidité volatile : 0.84 g/L

pH : 3.19

S02 total : 11 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir gréseux exposé au sud-ouest sur la commune d'Andlau.*

*Vendangé le 24 septembre 2015.*

*Rendement de 37 hl/ha.*

*Certifié en culture bio.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes suivie d'un élevage sur lies de 36 mois en cuve inox. Malo faite. Stabilisation : sulfitage léger en cours d'élevage.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteille : 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.*