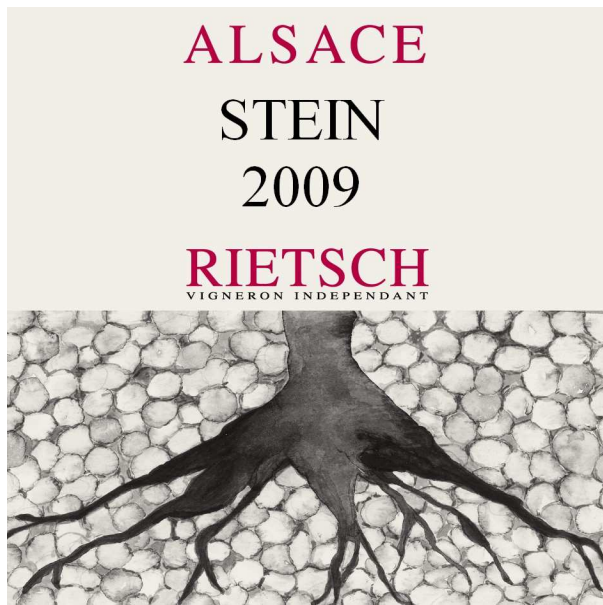


STEIN RIESLING 2009



Caractère

Révèle des arômes subtils d'agrumes confits. La matière est dense, l'attaque en bouche sur fait sur la fraîcheur, puis se prolonge sur une expression minérale qui apporte de l'ampleur et de la concentration en finale.

A servir avec...

les poissons d'eau douce, les poissons cuisinés au four et poêlés, les viandes blanches, les volailles, par exemple un Coq au Riesling...

Fiche technique

Sucre résiduel : 7.3 g/l

Alcool : 13,7°

Acidité totale : 8.0 g/l

pH : 3.0

La terre et la vigne

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

Vendangé le 12 octobre 2009.

Rendement de 66 hl /ha.

Vinification

Elevage sur lie totale de 17 mois en cuve inox.

Stabilisation : sulfitage léger- filtration dégrossissante de 10 microns suivie d'une filtration sur plaques de cellulose 0,6 microns.

S02 total : 65 mg/l – S02 libre : 31 mg/l.

Mise en bouteille : 18 mars 2011.