

STEIN RIESLING 2011



Caractère

Ce riesling s'ouvre au nez avec des notes intenses de fruits mûrs et d'alcools de fruits. En bouche, il dégage une belle matière, salée, épicée, complexe, d'une grande persistance. Un vin plein d'énergie, tout en générosité.

A servir avec...

Choucroute, backeoffe, palette fumée, mais aussi cuisine asiatique s'allieront à merveille à ce riesling qui aime les plats épicés et goûteux.

Le service du vin

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

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.9 g/l
Alcool : 13,1°
Acidité totale : 6.4 g/l
pH : 3.1

La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique
Vendangé le 30 septembre 2011
Rendement de 49 hl /ha.*

Vinification

*Elevage sur lies de 9 mois, en foudre.
Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.
Sulfitage léger à la mise en bouteille - S02 total : 11 mg/l
Mise en bouteille : 28 juillet 2011.*