

BRANDLUFT RIESLING 2015



Caractère

Issu d'une année solaire, ce riesling a été élevé deux ans en foudre avant de reposer deux ans en bouteille. Le nez est un peu animal, légèrement fumé, avec des notes de fruits secs grillés. La bouche se révèle salivante, vive, complexe, d'une franche amertume et d'une grande longueur. Un vin de garde, comme toutes les cuvées issues de ce terroir...

A déguster avec...

Ce riesling conviendra autant à des plats de tradition qu'à des plats de cuisine exotique.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Ce vin pourra rester en cave pendant plusieurs années.

Fiche technique

Alcool : 13.1°

Sucre résiduel : 0.8 g/l

Acidité totale : 7.2 g/l

Acidité volatile : 0.57 g/L

pH : 2.7

S02 total : 10 mg/l

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire mêlé de grès et de quartz exposé au sud sur la commune de Mittelbergheim.

Vendangé le 21 septembre 2015. Rendement de 34 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Elevage en foudre de 22 mois sur lies totales.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Sulfitage léger à la mise en bouteille au mois d'août 2016.

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.