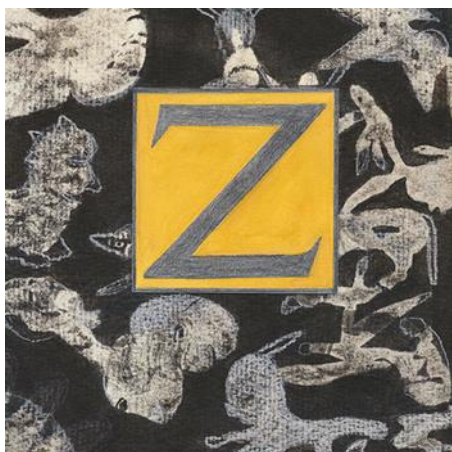


GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2017



Caractère

Ce beau riesling a été élevé sur lies, en foudre, pendant trois ans. Le nez est fin, minéral, épicé. La bouche se révèle salivante, vive, ciselée, complexe.

À boire avec...

Ce riesling de gastronomie conviendra autant à des plats de tradition (choucroute, baeckeoffe, potées, etc.) qu'à des plats de volailles ou de poissons.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Un vin qui pourra rester en cave pendant plusieurs années, comme toutes les cuvées issues de ce terroir.

Fiche technique

Alcool : 13.0 °

Sucre résiduel : 1.0 g/l

Acidité totale : 8.0 g/l

Acidité volatile : 0.80 g/L

pH : 2.86

S02 total : 15 mg/L

La terre et la vigne

Le terroir du Grand cru Zotzenberg exposé au sud, sud-est est composé de calcaires gréseux ferrugineux. Vendangé le 21 septembre 2017. Rendement de 45 hl/ha.

Culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies en foudre durant 36 mois avec un sulfitage léger de 10 mg/L.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Mise en bouteille : octobre 2020

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 autour de 14°C.