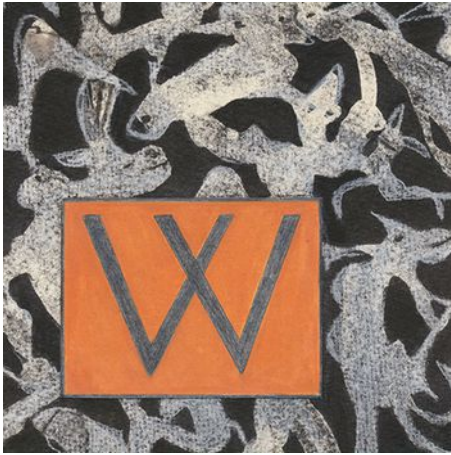


GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2018



Caractère

Issu de vignes plantées sur l'unique terroir Grand Cru composé de grès pur, ce riesling offre un nez aérien et délicat qui évoque les fruits exotiques et la pêche blanche.

La bouche, douce, légèrement citronnée et salée, séduit par sa délicatesse et sa subtilité.

A déguster avec...

Poisson crus, coquilles Saint-Jacques, matelote, quenelles de brochet, boudin blanc, plats de champignons... : ce vin très fin gagnera à être carafé pour s'épanouir et révéler toute sa palette aromatique et gustative.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.48 g/l

Sucre résiduel : 0.9 g/l

Acidité totale : 7.2 g/l

Acidité volatile : 0.87 g/L

pH : 3.46

S02 total : 12 mg/l

La terre et la vigne

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

Vendangé le 20 septembre 2018.

Rendement de 0.51 hl/ha.

Certifié en culture bio.

Vinification

Fermentation spontanée à partir de levures indigènes suivie d'un élevage sur lies de 20 mois en cuve inox. Fermentation malolactique faite.

Stabilisation : léger sulfitage à la mise en bouteilles.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : 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 en dessous de 14°C.