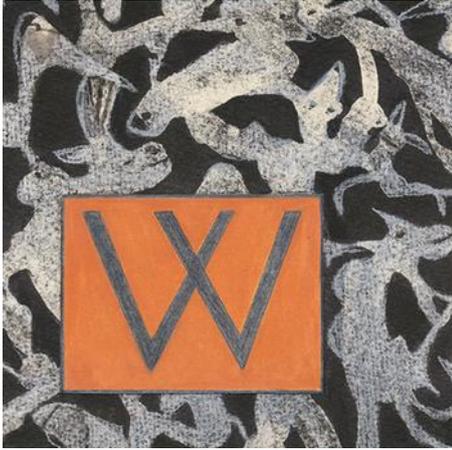


GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2019



Caractère

Le terroir gréseux Wiebelsberg, grand cru d'Andlau, nous offre ici un beau riesling. Le nez est citronné, brioché, légèrement minéral. La bouche se révèle douce, souple, sensuelle et aérienne, avec une légère amertume.

À boire avec...

La délicatesse de ce riesling conviendra à toutes sortes de plats : saumon cru, coquilles Saint-Jacques, gratin dauphinois, potées, blanquette, etc.

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés.

Ce vin pourra rester en cave pendant plusieurs années.

Fiche technique

Alcool : 13.2°

Sucre résiduel : 2.0 g/l

Acidité totale : 6.1 g/l

Acidité volatile : 0.43 g/L

pH : 3.06

S02 total : 8 mg/l

La terre et la vigne

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

Vendangé le 08 octobre 2019.

Rendement de 37 hl/ha.

Certifié en culture bio.

Vinification

Pressurage de raisins entiers. Fermentation spontanée à partir de levures indigènes.

Elevé sur lies durant 12 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Sans sulfites ajoutés. 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 en dessous de 14°C.