

GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2019



Caractère

Ce beau riesling, élevé en foudre sur lies, développe des notes de fruits mûrs. La bouche se révèle salivante, vive, ciselée, complexe. Un vin de gastronomie, d'une grande élégance.

À boire avec...

Foie gras, poissons grillés ou crus, tartares ou carpaccio, dinde aux marrons... : ce beau riesling est un véritable exhausteur de goût.

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 : 13.4°

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Acidité totale : 8.3 g/l

Acidité volatile : 0.86 g/L

pH : 3.31

S02 total : 9 mg/L

La terre et la vigne

Le terroir du Grand cru Zotzenberg exposé au sud, sud-est est composé de calcaires gréseux ferrugineux. Raisins vendangés le 7 octobre 2019. Rendement de 43 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevé sur lies durant 31 mois en foudre.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : mai 2022.

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.