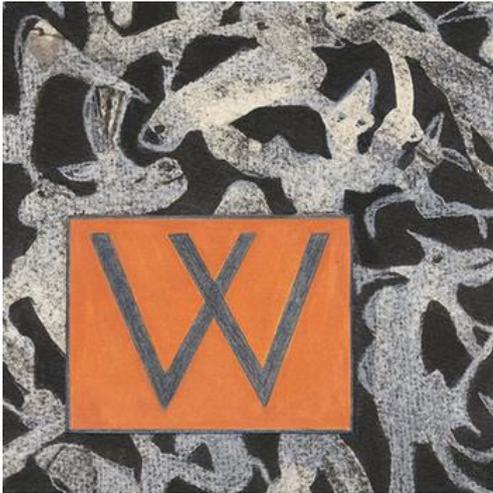


GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2022



Caractère

Ce riesling aux jolis reflets vert pâle assemble des jus dont la moitié proviennent d'un pressurage direct et l'autre moitié d'une macération d'une quinzaine de jours. Le nez s'ouvre à l'aération et évoque les fraises des bois et le géranium rosa. L'avant-bouche se révèle sensuelle, la finale saline.

À boire avec...

La délicatesse et la tension de ce riesling conviendront à toutes sortes de plats : gratin dauphinois, steak de céleri, potée de légumes, matelote, boudin blanc, blanquette, volaille, etc.

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.1°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.1 g/l

Acidité volatile : 0.79 g/L

pH : 3.5

S02 total : 4 mg/l

La terre et la vigne

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

Vendangé le 21 septembre 2022.

Rendement de 37 hl/ha.

Certifié en culture bio.

Vinification

Macération-infusion avec une moitié de grappes entières et une moitié de jus. Levures indigènes.

Léger sulfitage en cours de fermentation.

Elevé sur lies durant 8 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : avril 2023.

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.