

## GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2022



### Caractère

Ce beau riesling, élevé en foudre pendant vingt mois, développe des arômes complexes, un peu briochés et chocolatés, avec des notes de fleurs blanches et de pierre à fusil. La bouche se révèle saline, salivante, vive et minérale. Un vin de gastronomie, d'une grande élégance.

### À boire avec...

Poissons grillés ou crus, oursins, homard, langouste, viandes rouges séchées, volailles en sauce... : ce 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 : 12.6°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.9 g/l

Acidité volatile : 0.86 g/L

pH : 3.33

S02 total : 8 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 20 septembre 2022. Rendement de 55 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevé sur lies durant 20 mois en foudre. Sulfitage de 10 mg/L en cours d'élevage.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteilles : avril 2024*

*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.*