

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.