

STEIN RIESLING 2020/23



Caractère

Voilà une cuvée atypique, issue pour deux tiers de jus de 2020 élevés pendant trois ans, et pour un tiers de jus de l'année 2023. Une robe d'or pâle, un nez qui évoque la pierre à fusil : ce riesling un peu poivré, aux airs de solera, décline salinité et vivacité.

À boire avec...

Un vin cristallin et ciselé, qui s'accordera notamment avec poissons, tourtes, baeckeoffe, rognons, ris de veau...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.6°

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Acidité totale : 8.3 g/l

Acidité volatile : 0.77 g/L

pH : 3.5

S02 total : 8 mg/l

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.

Raisins vendangés le 23 septembre 2020 et le 28 septembre 2023.

Rendements de 57 hl /ha pour le 2020 et de 37 hl/ha pour le 2023.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Macération-infusion de 6 jours pour le millésime 2023. Elevage sur lies fines de 43 mois en foudre pour le millésime 2020. Levures indigènes. Léger sulfitage en cours de fermentation.

Assemblage des millésimes 2020 (2/3) et 2023 (1/3) avant mise.

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 en dessous de 14°C.