

GRAND CRU WIEBELSBERG RIESLING 2023



Caractère

Ce riesling sur terroir gréseux assemble des jus dont la moitié proviennent d'un pressurage direct et l'autre moitié d'une macération. Habillé de jolis reflets or pâle, il s'ouvre à l'aération sur des notes qui évoquent les herbes aromatiques. L'avant-bouche se révèle un peu pimentée et salée, la finale d'une douceur aérienne.

À boire avec...

On pourra servir ce beau riesling aussi bien à l'apéritif que pour accompagner toutes sortes de plats : charcuteries, fruits de mer, crevettes grillées, tartares de poissons, salade de lentilles au saumon fumé, risotto...

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.3°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.7 g/l

Acidité volatile : 0.66 g/L

pH : 3.59

S02 total : 10 mg/l

La terre et la vigne

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

Vendangé le 28 septembre 2023.

Rendement de 23 hl/ha. Certifié en culture bio.

Vinification

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

Levures indigènes. Elevé sur lies durant 8 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Léger sulfitage de 10 mg/L avant la mise. 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.