

RIESLING ALSACE BIO

AOP ALSACE

Issu d'une région viticole reconnue pour son engagement dans la transition écologique, ce vin, à la personnalité minérale et pleine de fraîcheur, respecte l'environnement dans lequel il s'est épanoui.



| | |
|--|---|
| Accords Mets/Vins | poissons, crustacés, fruits de mer et viandes blanches |
| Appellation | AOP Alsace |
| Cépages | Riesling |
| Contenance | 75 cl |
| Durée de vieillissement | 2 à 4 ans |
| Millésime | 2023 |
| Nature du sol | Sablo-calcaire, argilo-calcaire |
| Situation | Bebenheim |
| Sucrosité | Sec |
| Température de service | 8°C à 12°C |
| Vendange | Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. |
| Vinification | Vinification respectueuse des principes de l'agriculture biologique avec contrôle de température sur jus clair puis élevage de quelques mois en cave. |
| Acidité (H₂SO₄) | 3.30 g/L |
| Degré Alcoolique | 13.00° |
| Sucre Résiduel | 4.50 g/L |