CAVE DE BEBLENHEIM

RIESLING ALSACE GRAND CRU MANDELBERG

AOP ALSACE GRAND CRU

Un Riesling typé et racé qui présente une robe d'un beau jaune. Un nez dont la minéralité commence à s'exprimer, avec une pointe d'agrume (yuzu) et de bergamote. En fin de bouche, la salinité apporte une belle fraicheur.



Accords Mets/Vins	Fruits de mer, poissons et fromages
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	Jusqu'à 10 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Marno calcaire
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange.
Vinification	Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
Acidité (H_2SO_4)	4.70 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	13.10 g/L