

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 Fruits de mer, poissons et

Mets/Vins fromages

AOP Alsace Grand Cru **Appellation**

Cépages Riesling

Contenance 75 cl

Durée de vieillissement

Jusqu'à 10 ans

Millésime 2021

Nature du sol Marno calcaire

Sucrosité Demi-Sec

Température de 8°C à 10°C

service

Manuelle avec chargement des

Vendange pressoirs en raisins entiers.

Surmaturation de la vendange.

Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures

de fermentation puis élevage

Vinification

minimum 1 an en bouteille dans

nos caves.

Acidité (H2SO4) 4.70 g/L

Degré

Alcoolique

13,23 °

Sucre Résiduel 13,1 g/L