

## 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'agrumé (yuzu) et de bergamote. En fin de bouche, la salinité apporte une belle fraîcheur.



<b>Accords</b>	Fruits de mer, poissons et fromages
<b>Mets/Vins</b>	
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Riesling
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Millésime</b>	2021
<b>Nature du sol</b>	Marno calcaire
<b>Sucrosité</b>	Demi-Sec
<b>Température de service</b>	8°C à 10°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange.
<b>Vinification</b>	Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4.70 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13.23°
<b>Sucre Résiduel</b>	13.10 g/L