CAVE DE BEBLENHEIM

RIESLING ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir prestigieux où le Riesling règne en maître, ce grand vin aux arômes complexes et élégants garde toute sa fraîcheur et son énergie.



Accords Mets/Vins	Apéritif, saumon frais, poissons en sauce, crustacés grillés, volailles en sauce.
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	5 à 10 ans
Millésime	2022
Nature du sol	Terrain de keuper, marneux, parsemé de cailloutis sillicieux de grès vosgien et de muschelkalk.
Situation	Riquewihr
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	10°C à 12°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)	3.40 g/l
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	11,76 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.