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.