

RIESLING ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un coteau marno-calcaire idéalement exposé Sud-Est, ce Riesling de garde est riche et bien équilibré. Il développe des arômes de fleurs et d'agrumes rehaussés d'une pointe de minéralité.



Accords Mets/Vins	Poissons en sauce, volailles en sauce
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	5 à 10 ans
Millésime	2023
Nature du sol	Marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	3.43 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	4.19 g/L