

RIESLING ALSACE HOSPICES DE STRASBOURG

AOP ALSACE

Ce vin est élevé en foudre de chêne dans la Cave historique des Hospices de Strasbourg.



Accords Mets/Vins	Choucroute, tourte, poissons grillés, fromages frais.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2025
Nature du sol	Caillouteux marno sablonneux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des raisins au vendangeoir. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures puis élevage sur lies fines en foudres de bois pendant min 6 mois dans la Cave des Hospices de Strasbourg.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	4,79 g/L
Degré Alcoolique	12,50°
Sucre Résiduel	6,1 g/L