

RIESLING ALSACE KLEINFELS

AOP ALSACE

Reconnu depuis des années comme le terroir idéal pour les Riesling grâce à son sol caillouteux peu profond gardant la chaleur par des galets, le Kleinfels de Beblenheim donne un vin fruité, élégant et vif.



Accords Mets/Vins	Poissons (saumon fumé) et crustacés
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	3 à 5 ans
Millésime	2022
Nature du sol	Caillouteux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection du terroir. Traditionnelle en blanc sur des moûts très clairs et des températures de fermentation régulée puis élevage quelques mois en cuve et minimum 6 mois en bouteilles dans nos caves.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	4.38 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	5.60 g/L