CAVE DE BEBLENHEIM

RIESLING ALSACE

AOP ALSACE

Vin élégant et floral aux arômes légèrement citronnés. Bouche fraîche et persistante.



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.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en cuve et 1 à 2 mois en bouteille dans nos caves.
Acidité (H2SO4)	3,7
Degré Alcoolique	12.00°
Sucre Résiduel	4,4